

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11.10.2019** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Gebratener Loup de mer mit Tomatenconfit, glasiertem Fenchel und Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kartoffel-Fenchel-Stampf:**

4 mehligkochende Kartoffeln  
 100 g Butter  
 150 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in einem Topf in Salzwasser gar kochen. Ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Butter und Sahne zu einem Stampf stampfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**Für den Fenchel:**

1 Fenchelknolle  
 2 Zweige Thymian  
 140 ml Geflügelfond  
 50 ml Anislikör  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und von Strunk und Grün befreien, grob würfeln und in Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam garen. Mit Anislikör ablöschen, mit Fond aufgießen, Thymianzweige im Ganzen dazugeben und den Fenchel im Sud komplett weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**Für das Tomatenconfit:**

6 Tomaten  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 60 g kalte Butter  
 1 Bund Basilikum  
 100 ml Weißwein  
 1 TL weißer Balsamicoessig  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Tomaten in heißem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Tomaten vierteln Kerne entfernen, auffangen und die Tomatenfilets für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Kerne mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und mit der Hälfte des Basilikums mixen. Dieses Püree in ein Küchentuch geben und für ca. 15 min. langsam abhängen lassen ohne es auszudrücken. Den Tomatensaft auffangen.

Die Tomatenfilets in gleich große fingernagelgroße Würfel schneiden und die Hälfte davon zu der Zwiebel-Knoblauchmischung in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die andere Hälfte des Basilikums fein schneiden. Die übrige Hälfte der Tomatenwürfel mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig marinieren und zusammen mit dem geschnittenen Basilikum vor dem Anrichten unter die geschmorten Tomaten rühren.

Den Tomatensaft in einem kleinen Topf leicht aufkochen, von der Flamme nehmen und mit kalten Butterflocken aufmixen.

**Für den Loup de mer:** Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Loup de mer mit einem Messer auf der Hautseite leicht einschneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl langsam knusprig braten. Zum Schluss den Rosmarinzweig im Ganzen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Filets vom Loup de mer, à 150 g, mit Haut  
1 Zweig Rosmarin  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Püree und Tomatenconfit auf Teller anrichten, den Fisch und Fenchel daraufsetzen und rundherum mit weißem Tomatenschaum nappieren mit den Kapernbeeren vollenden.

1 TL Kapernbeeren

**Zusatzzutaten von Nicole:** *Nicole benutzt den Safran für den Fenchel, die Kaffirlimettenblätter gibt sie mit in die Pfanne zum Fisch und die Kapern kommen mit ins Tomatenconfit.*

*Kaffirlimettenblätter  
Safranfäden  
Kapernäpfel*

**Zusatzzutaten von Marina:** *Marina benutzt den Ahornsirup und den Ingwer für das Tomatenconfit.*

*Ingwer  
Ahornsirup*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11.10.2019** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Quark-Grieß-Nocken mit Butterbrösel und Beeren**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Quark-Grieß-Nocken:** Quark und Grieß miteinander vermischen und glattrühren. Öl und 2 EL Zucker unterrühren und die Masse in den Kühlschrank geben und quellen lassen.  
 200 g Quark, 20 % Fett  
 3 EL Grieß  
 4 EL Zucker  
 2 TL neutrales Öl
- Mit Hilfe von zwei Esslöffeln aus der Masse Nocken formen.  
 Wasser mit dem restlichen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und die Nocken im Wasser garen lassen.
- Für die Butterbrösel:** Butter in einer Pfanne erhitzen und einmal kräftig aufschäumen lassen. Brösel zugeben und unter ständigem Rühren rösten. Kurz bevor die Brösel goldbraun werden Zimt hinzugeben. Pfanne von der Hitze nehmen und Zucker einrieseln lassen. Die fertigen Nocken darin wälzen. Alternativ kann man auch Puderzucker verwenden.  
 200 g Semmelbrösel  
 100 g Butter  
 2 EL Zimt  
 2 EL Zucker
- Für die Zabaione:** Wein in eine Schale über heißem Wasserdampf füllen. Eier und Zucker dazugeben und schaumig aufschlagen.  
 2 Eier  
 100 ml Weißwein  
 2 EL Zucker  
 Alternativ kann man auch eine Vanillesauce zu den Nocken serviert werden.
- Für die Garnitur:** Himbeeren verlesen.  
 20 Himbeeren  
 Puderzucker, zum Bestäuben

Butterbrösel auf Teller anrichten. Nocken darauf geben und mit Beeren und Puderzucker garniert servieren. Zabaione separat dazu anrichten.