

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2020** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Gebratene Salatherzen mit Perlhuhnbrust, knuspriger Garnele und gegrillter Melone

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratenen Salatherzen:

- 2 kleine Salatherzen
- 1 EL Sardellen
- 1-2 Eier (Eigelbe)
- 20 g Parmesan
- 1 TL Dijonsenf
- 50 ml Weißweinessig (oder weißer Balsamico)
- 30 ml neutrales Öl
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- 1 Prise Cayennepfeffer

Den Ofen auf ca. 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für das Parmesandressing die Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit Dijonsenf, Weißweinessig, Cayennepfeffer, Salz und Zucker glatt rühren. Parmesan reiben und zusammen mit 30 ml Wasser und den Sardellen dazugeben. Langsam das Öl mit einem Stabmixer einmischen. Kräftig abschmecken. Salatherzen vierteln, waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl auf der Schnittfläche scharf anbraten, sodass leichte Röstaromen entstehen.

Für die Perlhuhnbrust:

- 1 Stück Perlhuhnbrust, mit Haut
- 1 Flocke Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle

Hühnerbrust waschen, trockentupfen, von beiden Seiten salzen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Eine Flocke Butter zum Huhn geben, sowie den Rosmarin. Im Backrohr für ca. 8-10 Minuten garen.

Für die Garnele:

- 2 Stück Steingarnelen
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 3 EL Panko
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Garnelen putzen, waschen, trockentupfen, leicht salzen, melieren, durch ein verquirltes Ei ziehen und zum Schluss mit Panko panieren. Garnelen in neutralem Öl goldbraun herausfrittieren und auf einem Küchenkreppe abtupfen.



PROFI TIPP

Ähnlich wie beim Schnitzel sollte man ein gebackenes Produkt - in diesem Fall die Garnele - ruhig vor dem Frittieren salzen, sonst bekommt man den Geschmack auf der Panierung und das schmeckt einfach nicht so stimmig.

Für die Melone:

- ¼ Zuckermelone
- Etwas brauner Zucker

Die Melone schälen und vom Kerngehäuse befreien. In 1cm dicke Spalten schneiden und mit einem runden Ausstecher ca. 2-3 cm große Kreise ausstechen. Diese mit etwas braunem Zucker bestäuben und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten karamellisieren.

Für die Garnitur: Gurken schälen, von Enden befreien, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Mit einem Gemüseschäler feine Streifen schälen und diese zu kleinen Röllchen einrollen. Radieschen waschen, trockentupfen und fein hobeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln.
¼ Salatgurke
3 Stück Radieschen
5 Blätter Basilikum
Essig, zum Marinieren

Die Salatherzen mit dem Parmesandressing vorsichtig marinieren und ca. 4 Viertel auf den Teller verteilen. Perlhuhnbrust in Scheiben schneiden oder halbieren und ebenfalls auf dem Teller platzieren. Die gebratene Melone dazugeben. Die gebackene Garnele daraufsetzen und mit den Radieschen und den Gurken (nochmal mit Essig nachmarinieren) sowie frischen Basilikum garnieren. Das Gericht servieren.

Zusatzzutaten von Ann-Kristin: *Ann-Kristin veredelte ihre Melone mit etwas Abrieb der Tonkabohne. Orangensaft- und abrieb gab sie über die Salatherzen und den Sesam arbeitete sie in die Garnelen-Panade ein.*
1 Tonkabohne, 1 Orange, Sesam

Zusatzzutaten von Henrik: *Orangenabrieb- und saft kam bei Henrik in das Salatdressing. Die Melone löschte er mit etwas Orangenlikör ab und die Walnüsse wurden leicht angebraten und über den Salat gegeben.*
1 Orange, 1 Schuss Orangenlikör,
Walnüsse

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2020 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Ceviche mit Kaffirlimettenblättern und Chili

Zutaten für zwei Personen

Für die Ceviche:

Gemischter Fisch (Seeteufel, Wolfsbarsch, Rotbarben, Knurrhahn)
4 Steingarnelen, mit Kopf
1 Scheibe Stangensellerie
½ Gurke
2 Radieschen
1 Chilischote
1 Mango
1 Passionsfrucht
2 Limetten
100 ml Reissessig
2 Kaffirlimettenblätter
3 Zweige Koriander
1 Prise brauner Zucker
Olivenöl, zum Garnieren

Die Fische waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Von den Garnelen zuerst den Kopf entfernen und dann von vorne an die Schale ablösen. Entdarmen und in Stücke schneiden.

Für den Sud Limetten halbieren, auspressen und Saft auspressen. Limetten waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Limettensaft- und abrieb mit etwas Koriander, Kefirblättern, Reissessig, ½ Chilischote und einer Prise Zucker vermengen und im Multi-Zerkleinerer pürieren. Sud durch ein Sieb geben und auf den Fisch und die Garnelen-Stücke gießen.

Mango aus der Schale lösen und würfeln. Gurke schälen, von Enden befreien und auch würfeln. Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Mango, Gurke und Sellerie zur Ceviche geben.

Restlichen Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Radieschen hobeln. Koriander und Radieschen zur Ceviche geben.

Restliche Chilischote hacken und dazugeben. Mit Olivenöl und Limettenabrieb beträufeln. Zum Schluss das Fruchtfleisch einer Passionsfrucht auslösen und über die Ceviche geben, wenn man es mag.



**PROFI
TIPP**

Das Schwierige bei Ceviche ist, dass für diese Garmethode die Säure gut dosiert sein muss und dass Sie den Fisch so portionieren, dass er in etwa gleich groß ist, damit er gleichmäßig gart.

Außerdem sollte man von Garnelen niemals die Schale wegwerfen, denn in der Schale liegt der meiste Geschmack und man kann sie super für einen Saucenansatz o.Ä. weiter verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.