

| Die Küchenschlacht - Menü am 1. April 2016 | „Finalmenü“ von Alexander Kumptner



Finalgericht: „Gebratener Wolfsbarsch im Vongole-Fond mit Chorizo und weißen Bohnen“ von Alexander Kumptner

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets a 120g, mit Haut
Olivenöl, zum Braten

Für den Vongole-Fond:

1 kg Vongole-Muscheln
100 g weiße gekochte Bohnen
50 g Chorizo
1 Stange Sellerie
1 Fenchel
4 Stck. getrocknete Tomaten in Öl
1 Zwiebel
1 EL kleine Kapern, ohne Stiel
70 g kalte Butter
7 Safranfäden
2 TL Koriandersamen
10 Blätter Basilikum
100 ml Wermut
1 L Tomatenfond (weißes Tomatenwasser) (alternativ Fischfond)
Olivenöl, zum Anbraten
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Safranfäden im Tomatenfond einweichen.

Vongole waschen. In einem großen Topf einen Schuss Olivenöl kräftig erhitzen. Vongole darin schwenken, mit Wermut ablöschen und Koriandersamen dazugeben. Einen Deckel auf den Topf geben und warten, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Muscheln auslösen und beiseite stellen. Den Sud durch ein Sieb abseihen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Fenchel und Sellerie putzen und fein schneiden. Gemüse in einem Topf mit Butter glasieren. Die Chorizo fein schneiden, dazugeben und etwas auslassen.



Mit dem Muschelfond ablöschen und einreduzieren. Mit Tomatenfond aufgießen und nochmals um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Bohnen und die Muscheln dazugeben und mit Salz und Cayenne gut abschmecken. Basilikum waschen und trocken tupfen, und klein schneiden, getrocknete Tomaten abtropfen und klein schneiden. Tomaten, Basilikum und Kapern zum Fond geben.

Zur Bindung am Ende kalte Butterflocken einrühren.

Wolfsbarsch salzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl langsam von einer Seite glasig und knusprig braten.

Den Fond in einem tiefen Teller mit allen Zutaten anrichten und den glasig gebratenen Wolfsbarsch darauf setzen.



Final-Nachspeise: „Salzburger Nockerl“ von Alexander Kumptner

Zutaten für vier Personen

| | |
|------------|---|
| 8 | große Eier |
| 10 | Löffelbiskuits |
| 5 EL | in Rum eingelegte Früchte (z.B. Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren) |
| 40 ml | Rum |
| 40 ml | Eierlikör |
| 125 ml | Sahne |
| 50-60 g | glattes Mehl (Typ 405) |
| 6 EL | Feinkristallzucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| eine Prise | Salz |
| | Puderzucker, zum Bestreuen |

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier aufschlagen und trennen. Drei Eigelbe separieren. Die übrigen Eigelbe können anderweitig verwendet werden.

Eiweiß schlagen, bis es leicht steif ist. Zucker und Salz nach und nach begeben und weiterschlagen bis die Masse fest steht.

Eine feuerfeste Form mit Löffelbiskuits und Früchten auslegen. Rum, Eierlikör und Sahne darüber gießen.

Abwechselnd Eigelb, Mehl und Vanillezucker vorsichtig unter die schnittfeste Eiweißmasse heben.

Mit einem großen Esstlöffel aus der Masse Nocken formen und auf den Biskuits platzieren.

Im Ofen zehn Minuten goldgelb backen.

Form aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.