

| Die Küchenschlacht - Menü am 29. Juni 2016 |
„Thementag“ – „Bella Italia“
mit Alexander Kumptner



Motto "Bella Italia": „Saltimbocca vom Seeteufel mit Selleriepüree und Caponata“ von Andreas Reich

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

200 g Seeteufelfilet, ohne Haut, aus dem dicken Mittelstück, küchenfertig
6 Scheiben Pancetta
6 Blätter Salbei
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Selleriepüree:

250 g Sellerie
1 Orange
100 ml Sahne
30 g Butter
neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Muskat, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Caponata:

1 Aubergine
200g Strauchtomaten
4 Stangen Staudensellerie
4 große grüne Oliven
25 g Kapernfrüchte
2 Schalotten
75 ml Olivenöl
1 EL milder Weinessig
1-2 TL Zucker
¼ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse



Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das Püree den Sellerie schälen. Mit einem Hobel 6 sehr dünne Scheiben herunter schneiden. Den Rest in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Sahne erhitzen, die Selleriestücke hinein geben und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Den Sellerie heraus schöpfen, pürieren, eventuell etwas von der Sahne hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und unter Rühren solange erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist. Die braune Butter unter das Selleriepüree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Orangenschale abreiben und ebenfalls in das Püree rühren.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Die Selleriescheiben darin herausbacken.

Für das Saltimbocca vom Seeteufel 6 Medaillons abschneiden. Die einzelnen Medaillons erneut anschneiden, dabei mit dem Schnitt nicht ganz durchschneiden, so dass die Medaillons aufgeklappt werden können. Medaillons aufklappen, flach streichen, mit je einer Scheibe Pancetta und einem Salbeiblatt füllen und zuklappen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen, die gefüllten Seeteufelmedaillons von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.

Für die Caponata Aubergine waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und für einige Minuten ziehen lassen. Tomaten auf der Unterseite einritzen. In kochendes Wasser tauchen. Abschrecken. Haut mit einem spitzen Messer abziehen. Tomaten in Spalten schneiden, dabei entkernen. Sellerie putzen, waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen, fein würfeln. Oliven entsteinen und würfeln. 8 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Auberginenscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen, anschließend vierteln. Schalotten und Sellerie in restlichen 2 EL Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten. Auberginen, Tomaten, Oliven und Kapernfrüchte zugeben, durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, grob hacken, unterheben.

Saltimbocca vom Seeteufel mit Selleriepüree und Caponata auf einem Teller anrichten und servieren.



Motto „Bella Italia“: „Saltimbocca alla romana mit Marsalasauce, grünem Spargel, Honigtomaten und Knoblauch-Zitronen-Crostini“ von Elke Jureit

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca alla romana in Marsalasauce:

- 4 Kalbsschnitzel à 80 g
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 50 g Butter
- 100 ml Marsala
- 5 Honigtomaten
- 1 Bund Salbei
- Mehl, zum Bestäuben
- Olivenöl, zum Anbraten
- Fleur de Sel, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

- 300 g grüner Spargel
- 30g Parmesan
- Olivenöl, zum Anbraten

Für die Crostini:

- 1 Baguette
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Butter, Zimmertemperatur
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen für das Crostini auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und plattieren. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Fleisch mit Pfeffer würzen und mit Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit Holzspießchen feststecken. Schnitzel auf der Oberseite mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Butter von jeder Seite ca. 1 Minute braten, herausnehmen und bei 80 Grad im Ofen warmhalten.

Tomaten waschen und halbieren. Fett aus der Pfanne abgießen, den Bratensatz mit Marsala ablöschen und etwas einkochen. Kurz vor Schluss Tomaten hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

Für das Gemüse Spargel im unteren Drittel schälen und bissfest kochen. Anschließend kurz in Eiswasser geben. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Olivenöl schwenken, mit Fleur de Sel abschmecken und abschließend Parmesan über die Spargel hobeln.



Für die Zitronenbutter Knoblauch abziehen und in die zimmerwarme Butter pressen. Zitrone waschen, Zesten abreiben und ebenfalls in die Butter geben. Mit Salz abschmecken.

Baguette in dünne Scheiben schneiden, im Backofen rösten und mit der Zitronenbutter bestreichen.

Saltimbocca alla romana mit Marsalasaucce, grünem Spargel und Crostini auf Tellern anrichten und servieren.



Motto „Bella Italia“: „Dreierlei Gnocchi mit grüner Sauce und frittierte Petersilie“ von Michael Fucker

Zutaten für zwei Personen

Für die dreierlei Gnocchi:

250 g Ricotta
40 g Parmesan
1 Ei
50 g Mehl
200g Tomatenmark
Mehl, zum Bemehlen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die grüne Sauce:

1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Chilischote
1 Zehe Knoblauch
150 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die frittierte Petersilie:

½ Bund krause Petersilie
Olivenöl, zum Frittieren

Zubereitung

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Für die Ricotta-Gnocchi Ricotta, Mehl, Parmesan, Ei, eine Prise Salz und Pfeffer zu einem Teig mischen. Den Teig halbieren und in eine Hälfte das Tomatenmark einkneten.

Aus dem Teig dreierlei verschiedene Gnocchi formen. Ganz weiße Gnocchi, ganz rote Gnocchi und weiß-rote Gnocchi. Für die weiß-roten Gnocchi je 1/3 der 2 Teige abtrennen. Die 2 Teige ausrollen, den roten auf den weißen Teig legen und einmal falten. Mit dem Messer daraus Gnocchi schneiden. Anschließend diese in Salzwasser garen, bis sie nach oben steigen

Für die grüne Sauce alle Kräuter abrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und Chilischote längs aufschneiden und von den Kernen befreien. Kräuter, Chili und Knoblauch sehr fein schneiden bzw. hacken und vermischen. Zusammen mit dem Olivenöl in einem Topf erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die frittierte Petersilie diese abrausen, trocknen und in einem Topf mit heißem Olivenöl frittieren. Ricotta-Gnocchi mit grüner Sauce auf Tellern anrichten, mit der Petersilie dekorieren und servieren.



Motto „Bella Italia“: „Lammkarree mit mediterranem Gemüse, blauen Kartoffeln und Feigen-Senf-Sauce“ von Beatrice Fischlin-Eichmüller

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

500g	Lammkarree
3 Zehen	Knoblauch
1 EL	Feigensenf
3 Zweige	Rosmarin
100 g	Semmelbrösel
3 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Fleur de Sel, zum Abschmecken

Für das mediterrane Gemüse:

1	gelbe Paprika
1	Aubergine
8	Cherrytomaten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die blauen Kartoffeln:

3	blaue Kartoffeln
2 EL	braune Butter
	Salz, aus der Mühle

Für die Feigen-Senf-Sauce:

2	frische Feigen
1 ½ EL	Feigensenf
1 dl	Portwein
½ dl	Marsala
1 dl	Rotwein
4 EL	Sojasauce
1 EL	Birnensaft
1 EL	getrockneter grüner Pfeffer (nicht eingelegt)

Zubereitung

Den Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Für die Lammkoteletts Fleisch waschen und trocken tupfen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Feigen waschen und vierteln. Anschließend Lammkoteletts mit Feigensenf bestreichen, mit Semmelbröseln panieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin, Knoblauch und Feigen in die Pfanne geben. Lammkarree von beiden Seiten in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend Karree herausnehmen und für 10 bis 15 Minuten in den Ofen geben.



Für die Sauce Feigensenf im Bratensatz mit den Feigen anbraten und mit Port-, Rotwein und Marsala ablöschen. Grünen Pfeffer mörsern und dazugeben. Einen Schuss Sojasauce hinzufügen und mit etwas Birnensaft abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Anschließend Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit brauner Butter schwenken.

Für das mediterranere Gemüse dieses waschen und abtrocknen. Paprika von Strunk und Kernen befreien. Von der Aubergine ebenfalls den Strunk entfernen. Paprika, Aubergine und Tomaten in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vorm Servieren die Sauce mit kalter Butter abbinden.

Lammkoteletts mit mediterranem Gemüse, blauen Kartoffeln und Feigen-Senf-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.