

| Die Küchenschlacht – Menü am 08. Februar 2017 |
Finalmenü von Alexander Kumptner



Vorspeise von Alexander Kumptner

Thai-Asia-Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

- 1 Rinderfilet à 175 g
- 5 g Speisestärke
- 50 ml Sojasauce
- 1 TL dunkles Sesamöl
- ¼ rote Zwiebel
- 10 ml Sushi Essig
- 100 g Erdnussbutter
- 20 ml Sushi Essig
- 20 ml Soja Sauce
- 5 ml Sesamöl
- 150 ml Gemüsefond
- 20 g Mango
- 20 g Papaya
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Koriander
- 50 g geröstete Erdnüsse
- 100 ml Cognac
- etwas Olivenöl, zum Anbraten
- Bananenblatt, zum Anrichten

Rinderfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Maizena, Sojasauce und Sesamöl marinieren. Rote Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneiden und in etwas Sushi Essig marinieren. Erdnussbutter mit dem Restlichen Sushi Essig, Sojasauce, Sesamöl und dem Gemüsefond zusammen langsam erhitzen und mixen. Anschließend zur Seite stellen.

Nun die Mango und Papaya schälen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit der grob gezupften Minze und dem Koriander in einer Schüssel zum Marinieren vorbereiten. Kurz vor dem anrichten in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch nur ganz kurz bei extrem hoher Hitze darin anbraten. Cognac drüber gießen und flambieren. Das Fleisch herausnehmen und evtl. 2-3-mal darüber hacken. In einem Ring auf einem Bananenblatt anrichten und den nun mit Sushi Essig marinierten Koriander-Minze Salat darauf setzen, mit Zwiebeln und mit den gerösteten Erdnüssen bestreuen. Die Erdnuss-Marinade extra dazu servieren.



Hauptgang von Alexander Kumptner

Zander in der Röstihaube auf Kürbisgemüse mit Kernöl

Zutaten für zwei Personen

Für das Kürbisgemüse:
 250 g Muskatkürbis
 1 Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 50 g Butter
 2 EL Dijon Senf
 2 EL Ketchup
 1 TL Paprika Pulver
 etwas Zucker
 1 Bund glatte Petersilie
 etwas weißen Balsamico
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muskatkürbis schälen und fein reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig schwitzen-paprizieren und anschließend den geriebenen Kürbis dazu geben. Das Ganze etwas salzen und solange anschwitzen bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Dijon Senf, Ketchup, Paprika Pulver, Zucker, Balsamico, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und solange schmoren bis der Kürbis bissfest ist. Petersilie abrausen, trocken wedeln und kleinhacken.

Für den Zander:
 180 g hohes Zanderfilet
 1 EL Dijon Senf
 1-2 festkochende Kartoffeln
 20 ml Kürbiskernöl
 10 g geröstete Kürbiskerne
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Zander waschen, trockentupfen, filetieren und enthäuten. Mit Salz würzen und mit Dijon Senf auf einer Seite bestreichen. Kartoffel schälen und grob reiben. Den Zander auf der Senfseite mit den geriebenen Kartoffeln belegen und auf dieser Seite in etwas Olivenöl bei moderater Hitze langsam knusprig braten.

Zander auf einem Teller auf dem Kürbisgemüse anrichten und mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und der Petersilie verfeinern und servieren.