

| Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2017 |  
Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Sabrina Klein

**Mit Champignons und Ricotta gefüllte Bärlauch-Ravioli  
mit Gorgonzola-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Füllung:** Die Champignons putzen und die Schalotte waschen und trockentupfen.  
4 Steinchampignons Beides sehr klein schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz  
1 Schalotte auslassen. Gemeinsam mit dem Ricotta und dem Parmesan gut  
100 g Ricotta vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.  
2 EL geriebenen Parmesan  
Butterschmalz, zum Braten

**Für den Nudelteig:** Das Mehl mit 2 ganzen Eiern, Öl und Bärlauch in der Küchenmaschine 5  
200 g Mehl Minuten zu einem Teig verkneten. Ein Ei trennen und das Eigelb  
3 Eier auffangen. Den Nudelteig auswalzen und die Hälfte mit Eigelb bestreichen.  
4 EL Olivenöl In einem Abstand von 2 cm Tupfen mit der Füllung auf den Teig spritzen.  
3 TL Bärlauch Die andere Hälfte darüber legen und somit die Füllung in einen Teigmantel  
Salz, aus der Mühle hüllen. Die Zwischenräume und das untere Ende gut zusammendrücken  
und darauf achten, dass die Luft aus der Füllungskammer gedrückt ist. Die  
einzelnen Ravioli mit einem Pizzaroller auseinander schneiden und 5  
Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen lassen.

**Für die Gorgonzola-Sauce:** Käse kleinschneiden und mit der Sahne in einem kleinen Topf bei  
200 g Gorgonzola schwacher Hitze erwärmen bis der Käse zerlaufen ist. Mit Zucker, Salz und  
200 ml Sahne Pfeffer abschmecken.  
2 Prisen Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit Champignons und Ricotta gefüllte Bärlauch-Ravioli mit Gorgonzola-  
Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Sabrina Klein

## Schoko-Kaffee-Kuchen im Glas mit Birnen-Rosmarin-Kompott

Zutaten für zwei Personen

### Für den Kuchen:

60 g Butter  
 60 g Zartbitterschokolade  
 60 g grober Rohrzucker  
 75 g Dinkelmehl  
 1 TL Backkakao  
 3 EL frisch gebrühter Espresso  
 1 Ei  
 1 EL Crème fraîche  
 1 Msp. Natron

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Butter und die Schokolade gemeinsam über dem Wasserbad schmelzen. Zucker, Mehl, Kakao und Natron miteinander vermengen. Das Ei, die geschmolzene Schokobutter, Crème fraîche und den Espresso dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. 3 TL Teig in ein Ofenfestes Glas füllen. Den Kuchen im Ofen für 15 Minuten ausbacken.

### Für das Birnenkompott:

1 Birne  
 2 EL Schlagsahne  
 1 Ei  
 2 TL getrockneten Rosmarin  
 2 TL brauner Zucker  
 75 ml Weißwein  
 3 EL flüssiger Honig  
 3 EL Butterschmalz  
 3 EL frisch gebrühter Espresso

Die Birne waschen, trockentupfen, aufschneiden und das Gehäuse entfernen. Birnen in Würfel schneiden und mit dem Rosmarin in einem Topf in Butterschmalz auslassen.

Den Zucker hinzugeben. Sobald sich der Zucker gelöst hat mit Weißwein ablöschen und 10 Minuten reduzieren lassen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Danach die Sahne dazugeben und die kochende Masse mit dem Eigelb abbinden und mit Honig abschmecken.

Den fertigen Schokokuchen noch warm mit Espresso tränken und ein Glas mit dem Birnenkompott füllen.

### Für das Walnuss-Karamell:

6 Walnüsse  
 2 EL Zucker

Walnüsse kleinhacken. In einer Pfanne Zucker und 2 EL Wasser karamellisieren lassen und die Nüsse dazugeben. Anschließend auf dem Birnenkompott verteilen.

Schoko-Kaffee-Kuchen im Glas mit Birnen-Rosmarin-Kompott anrichten und servieren.



Lina Geissmann

## Fajitas mit Hohrückensteak, Guacamole, frittierten Bohnen und Eisbergsalat

Zutaten für zwei Personen

- Für die Fajitas und Gemüse:** Das Hohrückensteak in längliche Stücke schneiden. Kurz in einer Pfanne mit Erdnussöl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Seite stellen und ruhen lassen.
- 400 g Hohrücken Steak am Stück
  - 1 kleine Aubergine
  - 1 harte Zucchini
  - 1 Zwiebeln
  - 1 Zehe Knoblauch
  - 1 Dose schwarze Bohnen
  - 1 Limette (Saft)
  - 200 g stückige Tomaten
  - ¼ rote Peperoni
  - 1 TL Backpulver
  - 1 Schote Chili
  - 1 EL Worcestersauce
  - Ghee, zum Braten
  - Erdnussöl, zum Braten
  - Chiliflocken, aus der Mühle
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Aubergine und Zucchini waschen und trocken tupfen. In kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Bohnen in Ghee in der Bratpfanne anbraten. Knoblauch abziehen, feinschneiden und dazugeben. Limette halbieren und den Saft in die Pfanne geben. Mit Peperoni, Bouillonpulver, Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Hitze nochmals kurz anbraten.
- Zwiebel abziehen und grob schneiden. Chili halbieren und die Kerne entfernen. Stückige Tomaten zusammen mit der Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken und frischer Chili würzen und köcheln lassen. Am Schluss mit dem Stabmixer pürieren.
- Für die Guacamole:** Avocados aufschneiden und das Fleisch mit einem Löffel herausholen. Den Inhalt mit einer Gabel zerdrücken. Limettensaft auspressen. Den Saft einer halben Limette dazugeben und vermengen. Mit Sauerrahm, Zwiebel, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Stein in die Masse geben, damit der Guacamole nicht braun wird. Vorm Servieren entfernen.
- 2 Hass-Avocados
  - ½ Limette (Saft)
  - 1 EL Sauerrahm
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Tortillas:** Mehl mit dem Backpulver, Salz und etwas Wasser vermengen. Ca 10 Minuten ruhen lassen. Auf Klarsichtfolie zu runden Fladen ausrollen. Die Tortillas in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten leicht anbraten.
- 300 g Weizenmehl
  - 1 TL Backpulver
  - Salz, aus der Mühle
- Für den Eisbergsalat:** Eisbergsalat waschen, trocken schleudern und feinschneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Zitrone halbieren und den Saft über den Salat verteilen. Gurke schälen und kleinschneiden und zusammen mit dem Mais und den Zwiebeln über den Salat geben. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden. Salat mit Olivenöl, Essig, Sojasauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie besträuen.
- ¼ Eisbergsalat
  - ½ Gurke
  - 1 Frühlingszwiebel
  - 1 Zitrone (Saft)
  - ½ Bund Glatte Petersilie
  - 1 kleine Dose Mais
  - 3 EL Olivenöl
  - 2 EL Essig
  - 2 EL Sojasauce
  - Zucker, zum Abschmecken
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Koriander abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden. Etwas  
1 Zweig Koriander Guacamole in den Fladen geben und den feingeschnittenen Koriander.  
Den Fladen zusammenrollen und nochmals in der Bratpfanne erhitzen.

Fajitas mit Hohrückensteak, Gemüse, Guacamole Eisbergsalat auf Tellern  
anrichten und servieren.



Lina Geissmann

## Safran-Limonen-Eis mit warmer Mango

Zutaten für zwei Personen

**Für das Eis:** Flüssige Sahne, saure Sahne und Eier verquirlen. Puderzucker, Safran und Safranfäden sowie Zitronen- und Limettensaft und Abrieb dazugeben und mit dem Mixer verrühren. Die Masse auf 80 Grad in einem Topf erhitzen. Anschließend für ca. 20 Minuten in eine Eismaschine geben. Etwas Limettensaft für die Mango aufbewahren.

500 g flüssige Sahne  
100 g saure Sahne  
2 Eier  
1 TL Safranpulver und 4 Fäden  
100 g Puderzucker  
1 Limette (Saft & Abrieb)  
1 Zitrone (Saft & Abrieb)

**Für die Mango:** Mango schälen, in Stücke schneiden und in Butter in einer Pfanne kurz braten. Mit Zucker und etwas Limettensaft abschmecken. Mit Minze garnieren.

1 Mango  
1 Zweig Minze  
1 EL Zucker  
1 EL Butter

Safran-Limonen-Eis mit warmer Mango auf Tellern anrichten und servieren.



5

Milan Kostic

## Kasseler mit gebratenem Brennessel-Spinat, Polenta und Rahmkäse

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kasseler:** Kasseler in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten braun anbraten.  
 250 g Kasseler Kotelett  
 Rapsöl, zum Braten

**Für den Brennessel-Spinat:** Brennesseln und Spinat abwaschen und trocken schleudern. In einen Topf mit kochendem Wasser legen und 10 Minuten kochen, danach in einem Sieb abtropfen lassen.  
 200 g frische Brennesseln  
 200 g Babyspinat  
 1 Zwiebel  
 In einer heißen Pfanne den Speck ohne Öl kross braten.  
 50 g durchwachsener Speck  
 Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Spinat und Brennesseln dazugeben, nach und nach Olivenöl zugießen und mit dem Balkan-Gewürz würzen.  
 1 EL Balkan-Gewürz  
 2 EL Rapsöl  
 5 EL Olivenöl

**Für die Polenta:** Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Balkan-Gewürz und Butter dazugeben.  
 500 g Hart-Weizengrieß  
 50 g Butter  
 Weizengrieß hinzufügen und mit dem Schneebesen umrühren bis die Masse glatt geworden ist.  
 1 TL Balkan-Gewürz  
 Öl hinzugeben und auf einen Teller stürzen.  
 1 TL Rapsöl

**Für den Rahmkäse:** Fetakäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, Quark und Schmand dazugeben und mit dem Schneebesen glattrühren.  
 100 g Fetakäse  
 250 g Quark (40%)  
 250 g Schmand  
 Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken und zusammen mit dem Schnittlauch unter den Käse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 2 Zehen Knoblauch  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kasseler mit gebratenem Brennessel-Spinat, Polenta und Rahmkäse auf Tellern anrichten und servieren.



Milan Kostic

## Apfel-Zimt-Kuchen

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig:** Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.  
 2 Eier Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel geben mit einem Mixer  
 200 g Mehl schaumig schlagen. Öl hinzugeben. Mehl und Backpulver vermengen,  
 200 g Zucker dazugeben und eine Minute weitermischen.  
 200 ml Rapsöl  
 2 TL Backpulver  
 1 Pk. Vanillezucker

**Für das Topping:** Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren, pressen und  
 2 Äpfel (Boskop) die Äpfel damit beträufeln. In eine Schüssel geben und mit Zimt und  
 4 EL Brauner Zucker Zucker vermischen.  
 1 Zitrone (Saft)  
 2 TL Zimt Den Teig in eine Backform geben und die Äpfel darauf legen. Im Ofen ca.  
 Puderzucker, zum Bestäuben 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und mit Puderzucker  
 bestäuben.

Apfel-Zimt-Kuchen auf Tellern anrichten und servieren.