

| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 02. November 2016 |
Tagesmotto: "Klopse, Klöße, Knödel" mit Alexander Kumptner



**Gericht zum Tagesmotto: „Königsberger Klopse mit Petersilien-Kartoffeln“
von Benjamin Pluskwik**

Zutaten für zwei Personen

Klopse:

300 g	Rinderhackfleisch
300 g	Schweinehackfleisch
4	Sardellenfilets, in Öl eingelegt
4	Scheiben Toastbrot
2	Schalotten
½	Zitrone
2	Eier
1 EL	Dijon-Senf
¼ Bund	glatte Petersilie
1 TL	Muskatblüten
1	Muskatnuss, zum Reiben
1 EL	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pochier-Sud:

2	Zwiebeln
1 L	Rinderfond
200 ml	trockener Weißwein
2	Nelken
1	Lorbeerblatt

Sauce:

½	Zitrone, davon 2 EL Saft
150 ml	Milch
150 ml	Schlagsahne
50 g	Butter
2 EL	Mehl
1 TL	Zucker
120 g	feine Kapern, in Essig eingelegt
1 TL	Muskatblüten
	Salz, zum Würzen



Kartoffeln:

250 g festkochende Kartoffeln
15 g Butter
¼ Bund glatte Petersilie
1 EL Salz

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Königsberger Klopse Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen und Schalotten glasig anschwitzen. Toastbrot würfeln, in Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit den Fingern zerkleinern. Sardellenfilets fein hacken. Ein Ei trennen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Rinderhack, Schweinehack, ein Ei, ein Eigelb, Senf, Schalotten, Toastbrot, Sardellen und Petersilie gut miteinander vermengen. Masse mit Muskatblüten, Muskatnuss, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Klopse formen.

Für den Pochier-Sud Zwiebeln abziehen, mit den beiden Nelken spicken und mit Lorbeer, Weißwein und Rinderfond in einem Topf erhitzen. Klopse 20 Minuten in dem Sud gar ziehen lassen.

Für die Sauce Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Milch und Sahne angießen. Mit dem Schneebesen so viel Pochier-Sud einrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Acht Minuten sanft köcheln lassen. Zitrone auspressen. Kapern, Zitronensaft und Zucker zur Sauce geben und fünf Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Muskatblüten abschmecken. Klopse vor dem Servieren in die Sauce geben.

Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser garen. Anschließend abschütten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie hinzufügen und mit Salz würzen.

Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Variation vom Semmelknödel: Speckknödel mit Pilz-Rahm & Burger & Salat“ von Melanie Seltzsam

Zutaten für zwei Personen

Semmel- und Speckknödel:

3 alte Brötchen vom Vortag
1 Scheibe Speck
1 Zwiebel
1 Ei
250 ml Milch
50 g Semmelbrösel
6 Stängel glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rahm:

200 g gemischte Pilze
1 Zwiebel
½ Zehe Knoblauch
50 ml Schlagsahne
100 ml Gemüsefond
3 Stängel Majoran
3 Stängel Schnittlauch
3 Stängel glatte Petersilie
Speisestärke, zum Binden
Butter, zum Anbraten
Neutrales Speiseöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burger:

1 Rinderfilet à 160 g
20 g Babyspinat
½ Zwiebel
½ Zitrone
50 g Crème fraîche
¼ Bund Schnittlauch
6 Zweige Basilikum
neutrales Speiseöl, zum Anbraten
Butterschmalz, zum Anbraten
Chilipulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Semmelknödel-Salat:

50 g Feldsalat
1 Strauchtomate
1 Schalotte
2 EL weißer Balsamico
1 EL Neutrales Pflanzenöl



Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Semmelknödel Brötchen in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Milch erwärmen, über die Brötchen geben und ziehen lassen. Ei zugeben und alles vermengen. Eventuell für eine bessere Bindung Semmelbrösel hinzufügen.

Für die Speckknödel Zwiebel abziehen und mit Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln, Speck und Petersilie anbraten.

Knödelteig in zwei Hälften aufteilen. Aus einer Hälfte große Knödel formen und in heißem Wasser circa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Andere Hälfte des Teigs mit Zwiebeln, Speck und Petersilie vermengen, kleinere Knödel formen und in siedendem Wasser circa zehn Minuten garen.

Für den Pilz-Rahm Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Majoran, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, gegebenenfalls Blätter abzupfen. Kräuter fein hacken und einen Teil für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen. Butter zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und circa sechs Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas Stärke binden, mit Salz und Pfeffer würzen und Kräuter unterrühren. Vor dem Servieren Speckknödel mit Pilz-Rahm vermengen und mit restlichen Kräutern garnieren.

Für den Burger Rinderfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Rinderfilet von beiden Seiten jeweils zwei bis drei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie ruhen lassen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Schnittlauch und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Zitronenabrieb abschmecken. Babyspinat waschen und trockenschleudern. Aus den Semmelknödeln jeweils zwei dicke Scheiben ausschneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten. Rinderfilet tranchieren. Jeweils eine Knödelscheibe auf Teller geben, zwei Scheiben Rinderfilet darauf drapieren, angemachte Crème fraîche darauf geben, Babyspinat, Zwiebelringe und die zweite Knödelscheibe darauf stapeln.

Für den Knödelsalat restliche Knödel in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Feldsalat waschen, putzen, trockenschleudern und in die Mitte auf die Knödel setzen. Tomate waschen, Strunk entfernen, Fruchtfleisch würfeln und auf dem Feldsalat verteilen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Aus Balsamico, Schalotte, Öl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker eine Vinaigrette herstellen und über den Salat träufeln.

Variation vom Semmelknödel auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Marillenkügelchen mit Vanillesauce, Marilleneis im Baiser-Mantel und Pistazien-Bröseln“ von Karin Hämmerle

Zutaten für zwei Personen

Knödel:

6	Aprikosen oder tiefgekühlte Aprikosen
½	Zitrone
1 Tafel	weiße Schokolade
3	Eier
350 g	Quark, 20 % Fett
40 g	Butter
130 g	Panko
50 g	Semmelbrösel
70 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
	Salz, aus der Mühle

Eis im Baiser-Mantel:

½	Limette
4	Eier
200 ml	Naturjoghurt
100 ml	Schlagsahne
20 ml	Aprikosenschnaps
150 ml	Aprikosenmark
200 g	Zucker
70 g	Puderzucker
1 Zweig	Thymian
	Zimtpulver, zum Abschmecken

Sauce:

3	Eier
500 ml	Milch
100 g	Zucker
30 g	Speisestärke
1	Vanilleschote

Brösel:

100 g	Butter
100 g	Panko
50 g	Zucker
50 g	gehackte Pistazien

Garnitur:

4 Zweige	Minze
----------	-------

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.



Für die Marillenknödel Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, zwei Eigelbe und ein ganzes Ei mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zitronenschale abreiben und mit Quark, Semmelbröseln und Panko unter den Teig rühren. Teig kurz in den Kühlschrank geben. Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Schokolade in Stücke brechen und jeweils ein Stück Schokolade zwischen zwei Aprikosenhälften geben. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und als Knödel um die Aprikosen formen. In siedendem Salzwasser circa zwölf Minuten ziehen lassen.

Für die Vanillesauce Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark erwärmen und anschließend abkühlen lassen. Eier trennen. Ein ganzes Ei und zwei Eigelbe unter das Milch-Zucker-Gemisch rühren. Bei Bedarf mit Speisestärke andicken.

Für das Marilleneis im Baiser-Mantel Schlagsahne steif schlagen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Limettenschale abreiben. Naturjoghurt, Limettenabrieb, Aprikosenschnaps, Aprikosenmark, eine Prise Zimt, Thymian und Puderzucker mit dem Stabmixer vermengen. Geschlagene Sahne unterrühren und Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Für das Baiser Eier trennen. Eiweiße mit Zucker zu Schaum aufschlagen und in eine Spritztülle füllen. Aus dem fertigen Eis Kugeln abstechen, mit der Baiser-Masse ummanteln und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Pistazien-Brösel Butter zerlassen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Brösel und Pistazien dazugeben und goldbraun anschwitzen.

Für die Garnitur Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Marillenknödel, Vanillesauce, Marilleneis im Baiser-Mantel und Pistazien-Bröseln auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Tiroler Speckknödel mit Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze“ von Katrin Papra

Knödel:

100 g	Bacon, am Stück
3	altbackene Brötchen
1	Zwiebel
1	Ei
150 ml	Milch
3 Zweige	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerkraut:

200 g	frisches Sauerkraut
1	Zwiebel
100 ml	Gemüsefond
50 ml	Schlagsahne
100 g	Crème fraîche
1	Lorbeerblatt
2	Pimentkörner
2	Wacholderbeeren
½ EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmelze:

1	Gemüsezwiebel
100 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Für die Speckknödel Milch in einem Topf erhitzen. Brötchen in Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Zwiebel abziehen und würfeln. Bacon klein schneiden und in der Pfanne auslassen. Zwiebeln dazu geben und kurz anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Einen Teil für die Garnitur beiseitelegen. Eingeweichte Brötchen mit Zwiebeln, Bacon, Petersilie und dem Ei gründlich vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Teig zehn Minuten ruhen lassen. Dann Knödel formen und in siedendem Salzwasser circa zwölf Minuten ziehen lassen.

Für das Rahm-Sauerkraut Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Zwiebel hinzugeben und glasig anschwitzen. Sauerkraut, Wacholderbeeren, Pimentkörner und das Lorbeerblatt dazugeben, mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und erhitzen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Für die Zwiebel-Schmelze Gemüsezwiebel abziehen und würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebel anschwitzen. Semmelbrösel zugeben und mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Speckknödel nach Ende der Garzeit abschöpfen und in der Zwiebel-Schmelze wenden.

Speckknödel mit Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.