

| Die Küchenschlacht - Menü am 01. Juli 2016 |
„Final“ mit Alexander Kumptner



Final-Vorspeise: „Asiatisches Tatar vom Rinderfilet im warmen Erdnuss-Soja-Fond mit Avocadocreme“ von Alexander Kumptner

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

- 1 Rinderfilet a 150g
- ½ Frühlingszwiebel
- 1 Zitrone
- 4 EL geröstete Erdnüsse
- 3 Stängel frischer Koriander
- 4 EL Sojasauce
- 1,5-2 EL Sweet Chili Sauce

Für den Erdnuss-Sojafond:

- 70 g Erdnussbutter
- 200 ml Gemüsefond
- 5 EL Sojasauce
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Spritzer Reis-Essig
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Für die Avocadocreme:

- 1 schwarze reife Avocado
- 6 EL weißer Balsamico
- 1,5 EL Zucker
- Tabasco, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Koriander abrausen, trocken tupfen und klein hacken. Zesten einer halben Zitrone abziehen, Erdnüsse klein hacken. Sojasauce und Chilisaucen vermengen, Zwiebeln, Koriander, Zesten und Erdnüsse hinzugeben und das Fleisch damit marinieren.

Für den Erdnussfond Gemüsefond kurz aufkochen, Sojasauce, Erdnussbutter, Zimt und Essig mit einem Stabmixer einmischen und den festen Schaum abschöpfen. Mit Pfeffer abschmecken. Für die Avocadocreme Avocado abziehen und vom Kern befreien. Avocado mit Balsamico, Zucker, etwas Tabasco vermengen und mit Salz abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Erdnussfond auf Teller geben, das Tatar darauf anrichten, die Avocadocreme daneben anrichten und servieren.



Final-Hauptgang: „Kross gebratenes Zanderfilet auf Pilzragout mit Zuckermais-Creme“ von Alexander Kumptner

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

300 g hohes Zanderfilet
Olivenöl, zum Anbraten

Für das Pilzragout:

100 g Champignons
100 g Shitakepilze
½ Zwiebel
100 g Lauch
1 Zehe Knoblauch
3 Stängel frische Petersilie
50 ml Weißwein
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Maiscreme:

3 frische Maiskolben
1 EL Mascarpone
Zucker, zum Abschmecken
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Zander salzen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze in Olivenöl kross anbraten bis er schön glasig ist.

Für das Pilzragout Lauch und Pilze putzen. Lauch in feine Streifen schneiden, Pilze fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend in Olivenöl glasig anschwitzen, die Hitze erhöhen und Pilze und Lauch dazu geben und scharf anrösten. Alles mit Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocknen und fein schneiden. Zum Schluss Petersilie unterheben.

Für die Maiscreme die Maiskörner vom Strunk schneiden und diese entsaften. Den Saft zusammen mit etwas Zucker und Cayennepfeffer unter ständigem Rühren gleichmäßig erhitzen. Sobald die Masse beginnt zu stocken, von der Hitze nehmen und die Mascarpone einrühren. Abschließend mit Salz abschmecken.