

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2021** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



**Maultaschen mit Kartoffel-Minz-Füllung im Pilzsud und
 marinierte Salatherzen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Für den Nudelteig die Eier mit dem Mehl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie geben und für ca. 10 Minuten ruhen lassen.
 300 g Mehl
 3 Eier
 Salz, aus der Mühle

Für die Füllung: Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Parmesan reiben. Den Topfen sowie den Parmesan zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Muskat kräftig abschmecken. Die Butter in einer Kasserolle nussbraun braten. Minze abbrausen, trockenwedeln und 10 Blätter zupfen und mit der Butter zur Kartoffel-Topfenmasse geben. Etwas Nussbutter aufheben.
 180 g mehligte Kartoffeln
 130 g Bröseltopfen (Brösel-Quark)
 30 g Parmesan,
 70 g Butter
 ½ Bund Minze
 Muskatnuss



Da der Bröseltopfen - wie wir ihn in Österreich haben - in Deutschland schwer erhältlich ist, würde ich Euch einen herkömmlichen Quark empfehlen, den ihr mindestens eine Nacht in einem Küchentuch abhängen lasst und anschließend verwenden könnt. Sollte dieser dann noch nicht trocken genug sein, einfach etwas weniger Topfen nehmen und dafür mehr Kartoffeln verwenden.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine in lange Bahnen ausrollen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und auf dem dünn ausgerollten Teig platzieren, Nudelteig einklappen und über die Füllung legen. Mit Hilfe eines Kochlöffels kleine Maultaschen formen, mit einem Messer trennen und die Ränder mit einer Gabel formen.

Die Maultaschen in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. (ca. 5 Minuten). Anschließend mit etwas Nussbutter bepinseln.

Für die Sauce: Für die Sauce Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Pilze von den Stängeln befreien und ebenfalls würfeln. Pilze in einer Pfanne in etwas Olivenöl sehr scharf anbraten (so das Röstaromen entstehen) und anschließend die Hitze etwas reduzieren, Zwiebeln und Butter dazugeben. Jetzt so lange warten bis Zwiebeln glasig geschmort sind. Die getrockneten Steinpilze mit einem Cutter fein mahlen und 1 TL dazugeben und kurz mitrösten. Mehl hinzufügen und umrühren. Mit Weinbrand und Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, Sahne dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen.
 Die Sauce sollte dicker / maximal sämig sein und leicht gebunden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

1 Zwiebel
 250 g Champions
 2 getrocknete Steinpilze
 1 TL Butter
 1 gestrichener EL Mehl
 40 ml Weinbrand
 80-100 ml Weißwein
 200 ml Gemüsefond
 50 ml Sahne
 ½ Bund Schnittlauch
 Olivenöl, zum Anbraten

Für den Salat: Salatherzen säubern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Salat in einzelne Blätter zerteilen und mit der Petersilie in eine Schüssel geben. Aus dem Senf, Balsamicoessig und Olivenöl ein Dressing herstellen und Salat damit marinieren.

2 Salatherzen
½ Bund Petersilie
1 TL Senf
2 EL weißer Balsamico Essig
3 EL Olivenöl

Maultaschen zusammen mit dem Pilzsud in tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren. Salat dazu anrichten.

Zusatzzutaten von Julia: Zitronenabrieb nimmt Julia für die Sauce, mit Orangenabrieb verfeinert Zitronenabrieb Julia das Dressing. Und das Ei verwendet Julia, damit der Teig der Orange Maultaschen gut aneinander haften bleibt.
Ei

Zusatzzutaten von Marcel: Der Speck wird angeröstet und kommt mit in die Topfenmasse (diesen Schritt hat Marcel jedoch vergessen). Mit Thymian verfeinert Marcel seine Sauce. Die Walnüsse kommen in den Salat und auf die Maultaschen.
Speck
Walnüsse
Thymian

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2021 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Spaghetti Vongole

Zutaten für zwei Personen

Für das Gericht:
½ kg frische Vongole Muscheln
200 g Spaghetti (Dicke 3)
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
½ Bund Petersilie
200 ml Weißwein
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln mehrere Minuten im kochenden Wasser garen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili fein hacken. Knoblauch und Chili in einer Pfanne in etwas Olivenöl angehen lassen. Die ausschließlich geschlossenen Muscheln dazugeben und kurz mitschwenken, mit Weißwein ablöschen, Deckel draufgeben, bis die Muscheln aufgehen und zur Seite bestellen.

Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen (ca. 5 Minuten) und direkt aus dem Kochwasser zu unseren Muscheln dazugeben und durchschwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unterheben. Mit Pfeffer garnieren. Muscheln sofort servieren.