

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2019** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Geschmorte Keule vom Perlhuhn mit Zitrusfrüchten,  
 Petersilien-Olivenstampf und glasiertem Fenchel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die geschmorte Keule:**

2-4 Perlhuhnkeulen  
 1 Pink Grapefruit  
 1 Zitrone  
 1 Orange  
 2 Zweige Rosmarin  
 250 ml Geflügelfond  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Perlhuhnkeulen salzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Eine halbe Zitrone und eine halbe Orange in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden, mit in die Pfanne zum Huhn legen und kurz mitbraten. Die Früchte sollten leicht Farbe bekommen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und dazugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen. Das Ganze für ca. 18 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Restliche Zitrone, Orange und die Grapefruit filetieren. Anschließend die Keulen herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb abseihen und etwas reduzieren bzw. abschmecken. Vor dem Anrichten die Keulen sowie die restlichen, filetierten Orange-, Grapefruit- und Zitronenfilets darin erwärmen.

**Für den Petersilien-Olivenstampf:**

3 mehlig kochende Kartoffeln  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 2 EL in Olivenöl eingelegte schwarze Oliven  
 1 Muskatnuss  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Oliven kleinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Anschließend gut ausdampfen lassen und mit einem Stampfer der temperierten Butter, den gehackten Oliven, sowie der gehackten Petersilie zu einem groben Stampf zerdrücken (nicht zu viel stampfen und rühren, da es sonst eine kleberartige Konsistenz bekommt). Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Für den Fenchel:**

2 Stück Fenchel  
 100 ml Weißwein  
 100 ml Orangensaft  
 Butter, zum Montieren  
 Butter, zum Braten  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen, trockentupfen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas zerlassener Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucker dazugeben und mit Orangensaft und Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Butter montieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Keulen zusammen mit dem Fenchelgemüse und dem Kartoffelstampf anrichten, mit der Sauce napieren und servieren.

**Zusatzzutaten von Keziah:** *Die Pinienkerne röstete Keziah in einer Pfanne und streute sie über den Stampf.  
Pinienkerne Der Käse wurde auch über den Stampf geraspelt und der Ahornsirup kam in die  
Ahornsirup Sauce für den Fenchel.  
Gruyère Käse*

**Zusatzzutaten von Tanja:** *Koriander, Zimt und Crème fraîche rührte Tanja in die Sauce für den Fenchel.  
Koriander  
Zimt  
Crème fraîche*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Salzburger Nockerln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nockerln:** Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.  
 100 g Preiselbeeren Eier trennen, Eiweiß aufschlagen und anschließend den Zucker langsam  
 6 Eier (Eiweiß) hinzufügen. Weiterschlagen bis eine luftige Masse entsteht.  
 3 Eigelb Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Mehl sieben und  
 1 Zitrone (Abrieb) gemeinsam mit den Eigelben und der Zitronenschale langsam mit einem  
 100 g Zucker Schneebesen unterheben. Eine ofenfeste Form ausbuttern.  
 30 g Mehl Preiselbeeren hinein geben und auf dem Boden zerstreichen. Mit Hilfe  
 Butter, für die Form einer Teigkarte 3 Nockerln aus der Masse formen und hoch in der Form  
 aufstellen. Das Ganze für 10-15 Minuten im Ofen backen.

**Profitipp:** Eier am besten kalt und schnell verarbeiten.

**Für die Garnitur:** Die fertigen Nockerln mit Puderzucker bestäuben.  
 Etwas Puderzucker, zum Bestäuben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.