

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2019** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Wolfgang Domma

**Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce,
Kartoffel-Selleriestampf und zweierlei Spargel**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 500 g Kalbsfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- 1 Scheibe Ingwer
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Prise getrocknetes Rosmarinpulver
- 1 Prise Knoblauchpulver
- 4 cl Cognac
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen und 2 Teller in den Ofen stellen und die getrockneten Morcheln in heißem Wasser einweichen.

Das sauber geputzte Kalbsfilet in daumendicke Medaillons schneiden, leicht salzen, pfeffern und mit einem Hauch von Rosmarin- und Knoblauchpulver bestreuen und beiseite legen.

Erst 8 Minuten vor dem Servieren etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe, die Rosmarinzweige, Chilischote und Ingwerscheibe zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Das Filet im heißen Butterschmalz 3 Minuten rundherum anbraten. Danach in den warmen Ofen legen und mit einem Fleischthermometer durchstechen. Sobald 61 Grad Kerntemperatur beim Filet erreicht ist, mit der Ofentemperatur auf 55 Grad zurückgehen und bis zum Servieren warm halten. Kur vor dem Servieren mit Cognac begießen und flambieren.

Für die Morchelrahmsauce:

- 20 kleine, getrocknete Morcheln
- 50 g getrocknete Herbsttrompeten
- 1 Karotte
- ¼ Stange Lauch
- 1 Scheibe Knollensellerie
- 1 Ei (Eigelb)
- 200 ml Sahne
- 100 ml Cognac
- 250 ml trockener Madeira
- 250 ml Kalbsfond
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ingwerscheibe
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Spritzer Tabasco
- 4 EL Trüffelbutter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Getrocknete Morcheln in Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und das Wasser aufbewahren. Ei trennen.

Morcheln in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz anrösten, etwas pfeffern und salzen und mit dem Butterschmalz auf einen Teller geben und mit Küchenfolie abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Pfanne weiter verwenden, das übrige Butterschmalz vorher abschütten. Puderzucker und Tomatenmark hineingeben und kurz anrösten.

Rosmarinzweig, Knoblauchzehen, Ingwerscheibe, getrocknete Herbsttrompeten zugeben. Ebenso die Lorbeerblätter und den Wacholderbeeren. Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben. Das restliche Morchelwasser zugeben und bei starker Hitze einkochen lassen.

Madeira zugeben und schnell einreduzieren lassen. Fond zugeben und nochmals stark einkochen lassen. Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter die Flüssigkeit in der Pfanne rühren.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco nachwürzen. Zum Abschluss mit etwas Cognac und etwas Trüffelbutter verfeinern.

Alles durch ein Sieb in einen Topf geben und auf dem Herd bei kleiner Flamme bis zum Servieren warmhalten. Kurz vor dem Servieren aufschäumen.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

- 3 mehligkochende Kartoffeln
- ½ Sellerieknolle

Kartoffeln und den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel und die Knoblauch abziehen und ebenfalls kleinschneiden. Alles in Salzwasser gar kochen.

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Selleriegrün
1 Muskatnuss
250 ml H-Milch, 3,5 %
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Wasser abschütten und alles in eine Schüssel geben und Milch und Butter zugeben. Mit einem Kartoffelstampfer gut stampfen. Der Stampf sollte noch eine etwas stückige Konsistenz haben. Leicht salzen, pfeffern und mit der Reibe etwas Muskat zugeben. Alles verrühren und bis zum Servieren warm stellen.

Für den Spargel:
6 Stangen weißer Spargel
6 Stangen grüner Spargel
50 g Butter
3 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle

Die Spargelspitzen vom grünen und weißen Spargel abschneiden und schälen. Spargelspitzen in leichtem Salzwasser 5 Minuten garen. Zart salzen, mit flüssiger Butter übergießen. Basilikum hacken und darüber streuen.

Für die Garnitur:
2 Zweige Selleriegrün

Selleriegrün zerhacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Selleriegrün garnieren und servieren.



Jessica Golnik

Dreierlei aus der äthiopischen Küche: Shiro, Mangold und Misir Wot mit Pfannbrot

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

75 g Mehl
 ¼ Pck. Backpulver
 40 g Magerquark
 1,5 EL Neutrales Öl
 Neutrales Öl, zum Braten
 1,5 EL Milch (3,5%)
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Backpulver, Magerquark, Öl, Milch, Zucker und Salz zu einem Teig verarbeiten. Teig ausrollen und kleine Fladen formen. Diese in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ausbacken.

Für das Shiro:

2 Zwiebeln
 1,5 EL Shiro-Pulver
 1 TL Berbere-Gewürz
 250 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und kleinhacken. In einer Pfanne anbraten. Shiro Pulver in einem Topf mit warmen Wasser auflösen und aufkochen. Langsam Öl dazugeben und einreduzieren lassen. Zwiebeln hinzugeben und wieder einreduzieren. Mit Salz und Berbere würzen.

Für den Mangold:

400 g Mangold
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 rote milde Chilischote
 Salz, aus der Mühle

Mangold putzen und den Stielansatz abschneiden. In einer Pfanne andünsten. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, hacken und mit andünsten. Chili kleinschneiden. Mangold mit Chili und Salz abschmecken.

Für das Misir Wot:

4 kleine Tomaten
 1 Karotte
 150 g rote Linsen
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 cm Ingwer
 1 EL Tomatenmark
 Olivenöl, zum Braten
 3 EL Berbere-Gewürz
 2 TL Kardamon

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen und kleinhacken. Tomatenmark in einer Pfanne anbraten. Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden und in einer weiteren Pfanne mit Öl anbraten. Berbere, Ingwer und Knoblauch dazugeben. Zwei weitere Minuten dünsten. Möhre schälen. Karotte und Tomaten klein schneiden. Karotte, Tomate und Linsen in einem Topf mit Wasser aufkochen lassen und ca. 15 Minuten köcheln. Mit Kardamon abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Muhr

Ravioli in Salbeibutter mit Kirschtomaten und Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Das Weizenmehl, den Hartweizengrieß, die Eier und etwas Salz vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Teig gut durchkneten und kurz ruhen lassen. Teig mit der Nudelmaschine zu Bahnen (1mm dick) ausrollen.

150 g Weizenmehl (Typ 405)
50 g feiner Hartweizengrieß
2 Eier
Salz, aus der Mühle

Für die Füllung: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Basilikum kleinschneiden. Parmesan reiben. Alles miteinander vermischen, pfeffern und zu kleinen Kugeln formen. Eine ausgerollte Pastabahn mit den Kugeln belegen. Die zweite Pastabahn darüberlegen und gut andrücken. Mit einem runden Ausstecher die Ravioli ausstechen. Im kochenden Salzwasser bissfest kochen und mit einer Schaumkelle herausholen.

4 getrocknete Tomaten
100 g Mozzarella
5 Scheiben Parmaschinken
20 g Parmesan
6 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salbeibutter: Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Salbei darin kurz knusprig braten.

100 g Butter
3 Zweige Salbei

Für die Garnitur: Tomaten abbrausen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butter, Majoran und Thymian schwenken. Mit Salz und Zucker bestreuen. Parmesan reiben und über dem Gericht verteilen.

8 rote Kirschtomaten
8 gelbe Kirschtomaten
20 g Parmesan
2 Zweige Majoran
2 Zweige Thymian
1 EL Butter
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Heike Prang

Saure Klopse mit Salzkartoffeln und Rotkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die sauren Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch
 ½ Brötchen vom Vortag
 1 Ei
 ½ Zwiebel
 1 Lorbeerblatt
 5 Pimentkörner
 5 EL Weinessig
 1 Prise Zucker
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
 Speisestärke, zum Binden
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hackfleisch mit dem Ei, und dem halben eingeweichten Brötchen vermengen. Zwiebel abziehen, hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Einen Topf mit Salzwasser, Lorbeerblatt und Pimentkörnern zum Kochen bringen. Mittelgroße Klöße aus dem Hackfleisch formen und in Mehl wälzen. In das Salzwasser geben und garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Klopse mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmstellen. Den Essig hinzufügen. Mit etwas kaltem Wasser die Speisestärke anrühren und mit in den Topf geben, damit eine sämige Sauce entsteht. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Klopse in die Sauce geben.

Für die Salzkartoffeln:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kaltem Salzwasser aufsetzen. 20 Minuten kochen, abgießen und trocknen.

Für den Rotkohl:

½ kleiner Rotkohl
 ½ Mango
 6 Himbeeren
 1 kleine Zwiebel
 4 EL Himbeeressig
 1 Prise Zucker
 1 TL Preiselbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl fein raspeln. Zwiebel abziehen und kleinschneiden und zusammen mit dem Rotkohl einige Minuten durchkneten. Himbeeressig, Zucker, Mango, Himbeeren und Preiselbeeren in ein hohes Gefäß geben und zu einem Dressing mixen. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Pollack

Kabeljaufilet unter der Chorizo-Kartoffelstroh-Haube mit Balsamico-Belugalinsen und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Balsamico-Belugalinsen:

200 g Belugalinsen
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
½ Bund glatte Petersilie
1 EL getrockneten Thymian
1 EL Butter
200 ml Aceto Balsamico
200 ml Fischfond
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Linsen darin ca. 20 Minuten kochen.

Knoblauchzehen und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin kurz anrösten.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Thymian hinzugeben. Mit dem Balsamico Essig ablöschen und einkochen lassen. Alles mit dem Fischfond auffüllen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Butter darunter rühren und die Petersilie unterheben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamicoessig abschmecken. Linsen dazugeben.

Für die Haube:

1 große festkochende Kartoffel
100 g Chorizo am Stück
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Chorizo abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit einem Zestenreißer möglichst lange, dünne Streifen der Kartoffel abziehen. Streifen für einige Minuten in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Herausnehmen und zwischen Küchentuch trocken drücken. In einem Topf das Öl zum Frittieren erhitzen. Kartoffelstreifen und Chorizo darin portionsweise goldbraun frittieren. Mit Salz bestreuen.

Für das Kabeljaufilet:

2 Kabeljaufilets à 250 g (ohne Haut)
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian
½ Zitrone
25 g Mehl
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljaufilets mehlieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Kräuterzweige und Knoblauchzehen in die erhitzte Pfanne geben. Kabeljaustücke in die Pfanne legen. Sobald der Fisch zu etwas 2/3 gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die Fischstücke wenden und noch 1 Minute in der Pfanne nachziehen lassen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Den Fisch damit beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Pesto:

2 Knoblauchzehen
40 g Pinienkerne
3 Bund Basilikum
100 g Parmesan
150 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten. Auf einen flachen Teller geben und auskühlen lassen. Basilikum waschen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob schneiden. Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch und Parmesan in einen Mixer geben. Olivenöl und Salz hinzugeben und alles pürieren.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zum Anrichten etwas von den Essiglinsen mit Hilfe eines Servierings in die Mitte des Tellers geben. Darauf jeweils ein Stück Fisch platzieren. Den Fisch mit etwas Chorizo-Schalotten-Kartoffelstroh, Basilikum-Pesto und gehackter Petersilie garnieren.