

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 05. August 2019 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Mai Huynh

Bánh cuốn:

Reisteigtaschen mit süßer Sojasauce, frittierten Schalotten und Koriander

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

150 g Hackfleisch vom Schwein
100 g Hackfleisch vom Rind
50 g getrocknete Mu-Err-Pilze
1 Schalotte
3 EL Fischsauce
3 EL neutrales Öl, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze in heißem Wasser 20 Minuten einweichen und quellen lassen. Die Schalotte abziehen und feinhacken. Die Pilze ausdrücken, Stiele entfernen, kleinschneiden und hacken. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Pilzen und Schalotten vermischen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Mischung anbraten, mit Fischsauce und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenbrett nochmals feinhacken.

Für die Crêpes:

400 g Reismehl
50 ml neutrales Öl
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Das Reismehl mit kochendem Wasser übergießen, sodass der Teig eine crêpeteig-ähnliche Konsistenz hat. Öl einrühren.

Etwas Öl in eine Crêpepfanne geben, auf mittlere Hitze stellen und einen Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben. Leicht schwenken, sodass der Boden gerade bedeckt ist und den Deckel aufsetzen. Etwa 1 Minute warten, dann aus der Pfanne nehmen.

Die Crêpes jeweils mit etwa 2 ½ EL der Füllung mittig belegen, fest zusammenrollen und beiseite stellen.

Für die frittierten Schalotten:

3 Schalotten
2 EL Mehl
300 ml Frittieröl
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Schalotten abziehen und in dickere Ringe schneiden. Die Schalotten in Mehl wenden.

In der Fritteuse goldgelb ausbacken, abschöpfen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

Für die Sauce:

4 EL Sojasauce
2 EL Fischsauce
4 EL Zucker
1 Zitrone, davon 1 EL Saft

Sojasauce, Fischsauce und Zucker in einen Topf geben und einköcheln lassen. Zitrone halbieren und auspressen, die Sauce damit abschmecken.

Für die Garnitur:

¼ Bund Koriander

Den Koriander abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

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



Jürgen Focks

Lammrücken mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Ratatouille und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammrücken à 200 g
50 g Semmelbrösel
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie
40 g Butter
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken parieren und die Abschnitte für die Sauce aufheben. Das Fleisch rundum salzen.

Rosmarin, Thymian und glatte Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Mit Butter und Semmelbröseln vermischen. Die Kräutermasse mit Salz und Pfeffer würzen, dann zu einer etwa 4 mm dicken Schicht ausformen, die der Größe des Lammrückens entspricht.

Den Lammrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf auf beiden Seiten für 2 Minuten anbraten. Dann den Rücken auf einen Teller geben, die Gratiniermasse auflegen und im Ofen auf der obersten Schiene ca. 6 Minuten bei 220 Grad Oberhitze gut bräunen lassen.

Für das Ratatouille:

1 kleine Aubergine
1 Zucchini
1 gelbe Paprika
2 Tomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 TL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 Knolle Ingwer à 2 cm
Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Chiliflocken
1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprikaschote schälen, halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Aubergine und Zucchini waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Schalotte, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben und mit den Gemüsegewürfen bei mittlerer Hitze dünsten.

Die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Tomatenmark auf dem Pfannenboden anbraten. Die Tomatenwürfel zugeben und Rosmarin, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren untermischen.

Für etwa 15 Minuten das Gemüse zu einem leicht cremigen Gemüseeintopf garen. Das Ratatouille mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce:

200 ml Lammfond
1 Schalotte
100 ml trockener Rotwein
1 Zweig Rosmarin
70 g kalte Butter
Olivenöl, zum Anbraten

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Lammabschnitte in einem kleinen Topf mit der gewürfelten Schalotte im Olivenöl anbraten. Mit Rotwein ablöschen und den Fond aufgießen. Rosmarin zugeben und köcheln lassen.

Nach ca. 5 Minuten die Saucenbasis durch ein Sieb geben und in einem kleinen Topf reduzieren. Die Sauce mit kalten Butterflocken montieren.

Für den Stampf: Die Süßkartoffel schälen, grob würfeln und in Salzwasser kochen.
1 Süßkartoffel Den Sud der Süßkartoffel bis auf einen kleinen Rest abschütten, Kartoffel
2 Zweige glatte Petersilie vorsichtig stampfen, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat
1 Muskatnuss, zum Reiben abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.
1 EL Butter Gehackte Petersilie unterheben.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lilli Höß

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelrösti und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Rumpsteaks à ca. 200 g
3 Zwiebeln
125 ml Rinderfond
2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks in der Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Die Steaks auf einem Ofengitter im vorgeheizten Ofen etwa 14 Minuten weitergaren.

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, salzen und in Mehl wenden.

Die Zwiebeln im heißen Bratfett der Steaks goldbraun rösten. Einen Teil herausnehmen und abtropfen lassen.

Die übrigen Zwiebeln mit Fond aufgießen, reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelrösti:

200 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Ei, davon das Eigelb
1 EL Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
4 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und auf einer Vierkantreibe raspeln.

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben und mit Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.

Im Durchmesser ca. 10 cm große Rösti mit Butterschmalz in der Pfanne anbraten

Für den Wildkräutersalat:

80 g gemischter Wildkräutersalat
½ TL mittelscharfer Senf
3 EL Balsamico
¼ TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Wildkräutersalat abbrausen und trockenwedeln.

Aus Zucker, Salz, Senf, Essig und Olivenöl ein cremiges Dressing anrühren.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trocken wedeln, zupfen und grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Max Kirschke

Wiener Schnitzel mit Kartoffelgratin und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schnitzel aus der Kalbsoberschale
à 120 g
2 Eier
25 g Mehl
75 g Semmelbrösel
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Kartoffelgratin:

200 g Kartoffeln
½ Knoblauchzehe
15 g Emmentaler
60 ml Milch
60 ml Sahne
4 Zweige Thymian
1 Muskatnuss, zum Reiben
½ TL Butterflöckchen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen.

Milch und Sahne in einem Topf auf 2/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Thymian würzen.

200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In kochendem Wasser 2 Minuten vorkochen.

Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben, mit Butter fetten. Kartoffeln abgießen und schuppenförmig einschichten, mit der Sahnemischung übergießen. Mit geriebenem Emmentaler und Butterflöckchen bestreuen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen. Evtl. kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Für den Feldsalat:

20 g gehackte Haselnusskerne
100 g Feldsalat
½ Möhre
½ rote Zwiebel
1 ½ EL Rotweinessig
1 ½ EL Gemüsefond
½ TL flüssiger Honig
½ TL mittelscharfer Senf
3 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Feldsalat putzen, gründlich waschen und vorsichtig trocken schleudern.

Möhre putzen und in feine Stifte hobeln oder schneiden. Zwiebel fein würfeln. Rotweinessig, Fond, Honig, Senf, etwas Salz, Pfeffer und Öl gut verrühren. Zwiebeln untermischen. Feldsalat, Möhren und Sauce vorsichtig mischen, auf Tellern anrichten, mit Nüssen bestreut servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uke Dengler

Saure Leber mit gebratenen Kartoffelwürfeln und Krautsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Rinderleber
 1 Zwiebel
 2 EL Mehl
 1 Prise Zucker
 125 ml trockener Weißwein (Trollinger)
 200 g Gemüfefond
 50 g Sahne
 2 EL Balsamico
 1 TL Sojasauce
 1 EL Tomatenmark
 2 EL Butter
 2 Lorbeerblätter
 2 Nelken
 1 Zweig Majoran
 1 Zweig Thymian
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 2 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mehlieren. In einer Pfanne mit Butter und Olivenöl kurz scharf anbraten. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Aus der Pfanne herausnehmen, salzen und pfeffern und zur Seite stellen.

In der Pfanne die kleingeschnittenen Zwiebeln anrösten und mit noch etwas Mehl bestäuben.

Wenn alles gut gebräunt ist, mit Wein, Sahne, Essig, Sojasauce und dann mit Gemüfefond ablöschen.

Tomatenmark unterrühren, Majoran und Thymian waschen, trockentupfen und Lorbeerblätter, Nelken und Muskatnuss begeben. Alles etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Mit etwas Zucker abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die kleingeschnittene Leber noch unterheben und kurz erwärmen.

Für die Kartoffelwürfel:

250 g Drillinge
 4 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und roh in Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel langsam in Butterschmalz von allen Seiten braten. Zum Schluss salzen.

Für den Krautsalat:

½ Filderspitzkraut
 2 EL Speckwürfel
 1 EL Weinessig
 1 Prise ganzer Kümmel
 2 EL Butter
 Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spitzkohl auf einem V-Hobel hobeln, in eine große Schüssel geben und kräftig salzen und pfeffern.

Speck kleinschneiden und in Butter rösten, dann Öl zugeben und über das Kraut gießen.

Mit den Händen etwa 5 Minuten gut durchkneten.

Zum Schluss Essig und Kümmel untermischen und Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kai Link

Rote-Bete-Ricotta-Ravioli mit Weißweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

125 g feiner Hartweizengrieß
75 g italienisches Weizenmehl (Typ 00)
2 Eier
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für den Nudelteig Eier trennen. Hartweizengrieß, Weizenmehl, zwei Eigelb, Olivenöl und eine Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen.

Für die Ravioli-Füllung:

1 Knolle vorgegarte Rote Bete
1 TL Rote-Bete-Pulver
150 g Ricotta
2 Zweige Thymian
1 Ei
1 TL Flohsamenschalen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Rote Bete in einem Mixer mit Thymian zu einer homogenen Masse mixen und Ricotta und Rote-Bete-Pulver dazu geben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei trennen. Eigelb und Flohsamenschalen als Bindung hinzufügen, falls Füllung zu flüssig ist.

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Ei trennen.

Ravioliteig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Kreise mit einer runden Ravioliform ausstechen. Eine walnussgroße Portion der Füllung in die Mitte geben, die Ränder des Teiges mit Eigelb bestreichen, Teigkreis umklappen und an den Rändern mit Hilfe einer Gabel verschließen.

Ravioli in kochendes Wasser geben und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Weißweinsauce:

1 Zwiebel
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
1 TL Sahnemeerrettich
20 ml Sahne
2 EL Butter
30 g kalte Butter
2 EL Mehl
1 Prise Zucker
1 Prise Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Zuckerglasig dünsten. Etwas Mehl für die Bindung hinzufügen und mit Wein ablöschen. Gemüsefond hineingeben und leicht einkochen lassen. Sauce mit einem Stabmixer einmal kurz durch mixen und danach Sahne und Sahnemeerrettich einrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Muskat abschmecken.

Sauce durch ein feines Haarsieb streichen, kalte Butter dazugeben und wieder mit einem Stabmixer aufmontieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.