

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. August 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Lilli Höß

Rinderfilet mit Süßkartoffelpüree und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

350 g Rinderfilet
 1 Zweig Rosmarin
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch abwaschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben.

Rinderfilet scharf von beiden Seiten anbraten.

Danach das Filet in den Ofen geben und fertig garen.

Für das Süßkartoffelpüree:

1 Süßkartoffel
 3 Kartoffeln
 50 g Butter
 100 ml warme Milch
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel und Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen.

Kartoffelmischung durch Püree-Pressen drücken. Butter und warme Milch unterheben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Bohnen im Speckmantel:

100 g Prinzessbohnen
 50 g Speck in Scheiben

Die Bohnen in Salzwasser kochen, abschrecken und in Speck wickeln.

Dann die Bohnen-Päckchen in einer Pfanne ringsherum anbraten.



Das Bohnenwasser sollte immer leicht versalzen sein, denn nur so erhält das Gemüse auch richtig Geschmack.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lilli Höß

Warmes Schokoküchlein mit Beerenspiegel

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

50 g Edelbitterschokolade
50 g Butter
2 Eier
45 g Puderzucker
20 g Mehl
Zucker, für die Förmchen
Butter, zum Einfetten
1 Prise Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf bei 200° C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen.

Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem anderen Ei cremig schlagen. Puderzucker, Salz und Schoko-Butter-Masse unterrühren.

Mehl unterheben.

Soufflee-Förmchen mit Butter bestreichen und Zucker anhaften lassen.

Schokomasse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 min. backen.

Für den Beerenspiegel:

50 g Erdbeeren
50 g Himbeeren
50 g Heidelbeeren
50 g Johannisbeeren
1 Prise Zucker
1 Zitrone

Beeren verlesen, ggf. vom Stiel zupfen oder vom Grün befreien und alles in ein hohes Gefäß geben und pürieren.

Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen.

Beerenpüree mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uke Dengler

Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Maishähnchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishähnchen:

2 Oberkeulen vom Maishähnchen
mit Haut
2 EL Butter
Chilisalز, zum Würzen
2 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Knochen aus der Keule vorsichtig herauslösen.

In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, das Maishähnchen auf der Hautseite scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 7 Minuten in der Pfanne braten.

Für den Eintopf:

4 Kartoffeln
2 Karotten
¼ Knolle Sellerie
½ Stange Lauch
½ rote Paprika
½ grüne Paprika
1 rote Chili
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
80 ml trockener Weißwein
½ EL Mehl
250 ml Geflügelfond
2 EL Butter
½ TL Kümmel
1 Zweig Thymian
2 Zweige Liebstöckel
¼ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Sonnenblumenöl
Chilisalز, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, mit Butter und Öl in einer Pfanne leicht braten.

Die Zwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden und in die Pfanne geben.

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides in die Pfanne geben.

Paprika entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und kleinschneiden.

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Alles in die Pfanne geben und für 1 Minute garen; dann mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen und einkochen.

Mehl und etwas Fond unterrühren und 3 Minuten einkochen lassen.

Etwas gehackte Chili, Kümmel, Chilisalز, Pfeffer und Muskat begeben.

Thymian und Liebstöckelblätter abbrausen, trockenwedeln, hacken und ebenfalls hinzugeben.

In einer feuerfesten Form ca. 20 Minuten im Ofen schmoren lassen.

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



Uke Dengler

Beeren-Crumble mit Vanillesahne

Zutaten für zwei Personen

Für das Beerengratin:

200 g gemischte TK-Beeren
50 g Zucker
1 Zitrone, davon 2 EL Saft
2 Eier, davon das Eigelb
100 g Mascarpone

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beeren mit 20 g Zucker und Zitronensaft mischen.

Eigelbe mit 30 g Zucker schaumig aufschlagen und die Mascarpone unterheben.

Für den Crumble:

60 g Mehl
25 g Zucker
40 g Butter
¼ TL gemahlener Zimt
1 Prise feines Salz

Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen.

Butter in Stückchen dazugeben und die Masse dann in Streuseln krümeln.

Die Beerenmasse in kleine Portionsauflaufformen verteilen, die Streusel darüber streuen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Für die Sahne:

150 g geschlagene Sahne
1 Zitrone, davon etwas Abrieb
1 Vanilleschote
1 TL Puderzucker

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Die Sahne mit Zucker, Vanillemark und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht in der Ofenform anrichten und servieren.



Kai Link

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomatensugo und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

- 2 Hähnchenbrüste à 150 g (ohne Haut)
- 6 Scheiben Serrano Schinken
- 1 Bund Rucola
- 60 g Frischkäse
- 40 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Olivenöl
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf bei 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Hähnchen in der Mitte längs aufschneiden, auseinander klappen und mit dem Plattierer dünn ausklopfen. Rucola waschen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Frischkäse mit der Hälfte des Rucola, Parmesan und einer Knoblauchzehe in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Rucola mit der anderen Knoblauchzehe und 300 ml Olivenöl zu einem feinen Öl pürieren. Mit Salz würzen.

Füllung in die Hähnchenbrüste geben, zusammen klappen, mit Schinken umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Fleisch in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend im Backofen fertig garen.

Für das Tomatensugo:

- 4 Fleischtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 3 Rosmarinzweige
- 100 ml trockenen Rotwein
- 100 ml Gemüsefond
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Tomaten blanchieren, die Haut entfernen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne im Olivenöl dünsten. Rosmarin und Tomatenwürfel dazugeben, mit Fond und Rotwein auffüllen und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Tomatensugo mit Senf, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Rosmarin entnehmen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

- 4 Drillinge
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln waschen, halbieren und in einen Plastikbeutel füllen. Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen und kräftig in der Tüte durchkneten.

Kartoffeln entnehmen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Anschließend Backofen auf 230 Grad erhöhen und Kartoffeln kross backen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatensugo mit Hilfe eines Servierrings auf Teller anrichten, die Hähnchenbrust darauf legen und Kartoffeln daneben geben. Einige Klekse der Rucola-Frischkäsefüllung und des Rucola-Öls daneben verteilen.



Kai Link

Bananen-Quark-Creme mit gerösteten Pistazien und Sauerkirschen

Zutaten für zwei Personen

Für die Bananen-Quark-Creme:

2 Bananen
2 Limetten
1 Vanilleschote
100 g Mascarpone
60 g Magerquark
50 ml Sahne

Limetten halbieren auspressen. Bananen schälen, in Stücke brechen und mit Limettensaft pürieren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanillemark und Magerquark zu den Bananen geben und alles schaumig pürieren. Mascarpone unterheben. Vanilleschote aufheben. Sahne steif schlagen und unter die Bananen-Quark-Masse heben. Anschließend im Kühlschrank kühl stellen.

Für die gerösteten Pistazien:

40 g Pistazienkerne
Zucker, zum Karamellisieren

Pistazien grob in kleine Stücke hacken und in der Pfanne mit Zuckerkaramellisieren.

Für die Sauerkirschen:

400 g Sauerkirschen mit Saft

Sauerkirschen inklusive Saft und Vanilleschote von der Bananen-Quark-Creme in einen kleinen Topf geben und leicht einkochen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Einen Esslöffel des reduzierten Sauerkirchsafte auf den Rand der Teller geben und mit einem Pinsel einen geraden Strich daraus ziehen. Bananen-Quark-Creme in einen Spritzbeutel füllen und drei immer größer werdende Klekse auf dem Pinselstrich spritzen. Pistazienkerne darüber streuen und mit Minze dekorieren.