

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2024** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Rote Bete mit Kartoffel-Nussbutter-Schaum und Rucola-Haselnuss-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete, à ca. 300 g
 150 g Butter
 Butter, zum Einfetten
 Salz, aus der Mühle

Einen Backofen auf 185 Grad Umluft und einen zweiten auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einer Sauteuse erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die braune Butter etwas abkühlen lassen.

Rote Bete schälen und oben und unten gerade abschneiden. Die Bete in einen Bahenschneider einspannen und drehen, so dass gleichmäßige Bahnen entstehen. Die Bahnen mit brauner Butter bestreichen, salzen und dann kompakt einrollen.

Eine kleine Cocotte mit Butter einfetten. Die Bete-Rollen gleichmäßig in eine kleine Cocotte stellen, sie sollten die Cocotte ausfüllen. Dafür diese oben gerade abschneiden und mit der Oberseite in die Cocotte legen.

Ein weiteres Mal oben und an den Seiten mit brauner Butter bestreichen und bei 185 Grad für ca. 20 Minuten im Backofen garen. Die restliche braune Butter für den Kartoffelschaum beiseitestellen.

Für den Kartoffelschaum:

150 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 75 ml Sahne
 75 g der braunen Butter, von oben
 75 g Gemüsefond
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und anschließend in gesalzenem Wasser weich kochen. Die weich gegarten Kartoffeln abseihen und in einen Topf pressen. Sahne, 75 g von der hergestellten braunen Butter, Gemüsefond dazugeben und mit Muskat, Salz, und Zucker abschmecken und alles aufkochen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer mixen. Durch ein Sieb in einen Topf passieren und erneut aufochen und danach nochmals kräftig abschmecken. Tipp: leicht überwürzen, weil der Schaum durch die Flasche wieder etwas an Geschmack verliert. In eine Espuma-Flasche abfüllen und im Wasserbad warm stellen. Espuma-Flasche mit zwei Kapseln füllen.

Für das Pesto: Haselnüsse im Backofen bei 160 Grad ca. 12 Minuten goldbraun rösten.
20 g Rucola Rucola mit 2/3 der Haselnüsse, Olivenöl, Salz und Zucker mixen und zum
1 Zitrone, Abrieb Schluss den Zitronenabrieb noch dazugeben. Restliche Haselnüsse für
15 g Haselnüsse die Garnitur verwenden.
ca. 100 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Für die Garnitur: Rucola verlesen.
½ Bund Rucola

Rote Bete aus dem Ofen nehmen und stürzen, so dass die „saubere“ Seite oben ist. Anschließend in der Mitte halbieren und auf dem Kartoffelschaum anrichten. Mit dem Pesto vollenden und den restlichen gerösteten Haselnüssen sowie etwas Rucola garniert servieren.

Zusatzzutaten von Lisa: *Minze gab Lisa mit in das Pesto. Petersilie legte sie zwischen die Rote Bete und mit Zitronenabrieb würzte Lisa die Rote Bete.*

Zusatzzutaten von Anja: *Orange und Thymian gab Anja zu der Nussbutter. Die Rote-Bete-Sprossen dienten als Garnitur.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2024** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Glasierter Steinbutt mit Süßkartoffel-Zimt-Püree, Ananas und weißem Tomatenschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets, à 200 g, ohne Haut
 ¼ Ananas
 1 rote Chilischote
 4 Blätter Basilikum
 1 EL Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Steinbutt salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Butter dazugeben und den Fisch wenden. Chili klein schneiden und zusammen mit Basilikum zum Fisch geben.

Ananas schälen, zwei Scheiben abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Würfel ganz am Ende kurz in der Pfanne im Sud schwenken.

Für das Püree:

1 Süßkartoffel
 3 EL Butter
 10 ml weißer Balsamicoessig
 1 Prise Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen und mit Butter, Zimt und weißem Balsamico zu einem Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:

6 große Tomaten
 10 ml Sahne
 1 EL Butter
 ½ Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten vierteln, leicht salzen, zuckern und etwas ziehen lassen. In einen Topf geben, mit Basilikum und etwas Pfeffer pürieren. Masse durch ein Sieb oder ein Passiertuch geben und auf diese Weise das weiße Tomatenwasser in einen Topf abtropfen lassen. Sahne und Butter dazugeben, pürieren und Schaum abschöpfen. Idealerweise könnte man diesen Vorgang über Nacht einfach durchlaufen lassen.

Püree auf Tellern anrichten. Fisch anlegen und Ananas mit dem Sud darübergeben. Tomatenschaum darübergeben und servieren.



Laut WWF ist **Steinbutt** aus folgendem Gebiet zu empfehlen (Stand März 2024):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich. Aquakultur: Kreislaufanlagen