

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. November 2022 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Kreative Kohlgerichte" mit Alexander Kumptner



Cordula Pollok

**Spitzkohl: Glasierter Spitzkohl mit Miso, gebratenen Shiitake und Knusper-Ei auf Wasabi-Kartoffelstampf**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kohl:**

- 1 Kopf Spitzkohl
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 cm Ingwer
- 1 Limette
- 25 g helle Misopaste
- 8 ml Sojasauce
- 15 ml Reisessig
- 1 TL Srirachasauce
- 30 ml Sesamöl
- 15-20 g Mascobado Vollrohrzucker oder brauner Zucker
- 1 EL schwarzer Sesam
- 1 EL heller Sesam

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl halbieren und in Viertel schneiden. Strunk unbedingt dran lassen. Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und zur Seite stellen. Ingwer und Knoblauch fein hacken oder reiben und in eine Schüssel geben. Limettensaft, Misopaste, Reisessig, Sojasauce, Srirachasauce, Zucker und Sesamöl dazugeben und gut verrühren. Spitzkohlstücke auf einem Backblech auslegen und mit der Marinade von beiden Seiten bestreichen. Backblech in den Ofen geben und 25-30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit nochmal den Kohl mit der Marinade bestreichen, die auf das Backblech gelaufen ist.

Spitzkohl auf einem Teller mit Sesam und Frühlingszwiebeln anrichten.

**Für die Pilze:**

- 200 g frische Shiitake
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake säubern, Stiele entfernen. Pilzköpfe in Scheiben schneiden oder kleine Köpfe ganz lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze mit der Knoblauchzehe und dem Thymian ungefähr 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie klein hacken und zu den Pilzen geben.

**Für den Kartoffelstampf mit Wasabi:**

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 EL Crème fraîche
- Wasabipaste, zum Abschmecken
- 1 TL Salz
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Kartoffelwasser abgießen. Crème fraîche zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz abschmecken und zum Schluss etwas Wasabipaste unterrühren.

**Für die Knusper-Eier:** Einen Liter Wasser mit Essig in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, mindestens die Hälfte der Hitze reduzieren. Nicht mehr kochen! Eier aufschlagen und einzeln in eine Tasse geben. Einen Strudel im Wasserbad erzeugen. Tasse mit Ei dann ganz langsam absenken und das Ei ins Wasser gleiten lassen und 3-4 Minuten im Wasser lassen.

200 ml Brandweinessig  
2 Eier, Größe L  
1 rohes Ei für die Panade  
3 EL Mehl  
3 EL Pankobrösel  
Pflanzenöl, zum Frittieren

Mit einer Schöpfkelle die Eier aus dem Wasser holen und sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Fritteuse mit Pflanzenöl füllen (die Eier sollen darin schwimmen können) und auf 190 Grad erhitzen.

Das rohe Ei auf einem Teller verquirlen. Einen zweiten Teller mit Mehl und einen dritten Teller mit Pankobröseln bereitstellen. Die abgekühlten Eier in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in Pankobröseln wenden. Die panierten Eier anderthalb Minuten im 190 Grad heißen Fett ausbacken und sofort anrichten

**Für die Garnitur:** Limequats abwaschen, in Scheiben schneiden und dann als Garnitur auf den Teller geben.

2 Limequats  
Shisokresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.