

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Teige" mit Alexander Kumptner



Bernd Demel

Raviolo all'uovo

Zutaten für zwei Personen

Für den Raviolo-Teig:

125 g Semola di grano duro + etwas
semola di grano, zum Arbeiten
75 g Mehl, Type 00
2 Eier
½ EL Olivenöl
1 Prise Salz

Das Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem geschmeidigen, glatten Nudelteig verkneten (mit Küchenmaschine und evtl. von Hand noch nachkneten). Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen. Anschließend mit etwas Semola nacharbeiten und erneut kneten. Teig portionieren und über den Nudelaufsatz der Küchenmaschine dünn ausrollen.

Für den Raviolo:

50 g Blattspinat
250 g Ricotta
100 g Parmesan
4 Eigelb
Eiswasser
Etwas Trüffel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat blanchieren und in Eiswasser abschrecken, anschließend sehr stark ausdrücken, um die Flüssigkeit auszupressen. Spinat klein hacken. Spinat, Ricotta, Parmesan und etwas Trüffel in eine Schüssel geben und vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit einem Ausstecher große runde Kreise aus dem Nudelteig ausstechen. Füllung auf einem Kreis verteilen und in der Mitte eine Kuhle fürs Eigelb eindrücken. Eier trennen und jeweils ein Eigelb in die Kuhle geben und mit Parmesan bestreuen. Den Rand des belegten Teigstückes mit etwas Wasser befeuchten. Ein Teigstück darauf legen und gut zusammendrücken. Dabei darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird. Ränder mit einer Gabel eindrücken. Wasser mit Salz zum Kochen bringen und den Raviolo leise köchelnd 2-3 Minuten garen lassen.



**PROFI
TIPP**

Das Eigelb auf einen geölten Teller legen und im Tiefkühler leicht anfrieren. Dann zerplatzt das Eigelb nicht so schnell beim Befüllen im Teig und zieht nicht so schnell an, wenn man den Raviolo ins Wasser gibt. So erhält man einfacher den Effekt, dass das Eigelb noch flüssig ist beim Aufschneiden des Raviolo.

Für die Salbeibutter:

1 EL Butter
6-8 Salbeiblätter

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die frischen Salbeiblätter dazugeben und aromatisieren. Ein paar Esslöffel Nudelwasser dazugeben und den Topf kräftig schwenken, bis eine milchige Emulsion entstanden ist.

Für die Garnitur:

1 Stück Wintertrüffel

Einen Hauch Trüffel in die Füllung hobeln und ein wenig als Garnitur.

Raviolo auf dem Teller anrichten und die Salbeibutter darüber verteilen. Etwas Trüffel darüber hobeln und servieren.



Hilke Brahms

Zweifarbige Caramelle mit Kürbis-Frischkäse-Füllung in Garam-Masala-Nussbutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

160 g Weizenmehl, Type 00
40 g Semolina
2 Eier
1 TL Olivenöl
1 EL Kurkuma
1 EL Spinatpulver
1 Prise Salz

Die trockenen Zutaten (bis auf Kurkuma und Spinatpulver) in einer Schüssel vermengen. Eine Kühle formen und in die Mitte das Ei und das Öl hineingeben. Eier verquirlen. Mehr Mehl hinzurühren, bis das Ei komplett mit Mehl vermengt ist. Masse auf die Arbeitsfläche geben und in zwei Teile separieren. Eine Hälfte mit Kurkuma verkneten und die andere mit Spinatpulver.

Beide Teige für etwa 5 Minuten kneten, bis sie glatt sind. Zwei Kugeln formen, mit Folie umwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:

100 g Hokkaido-Kürbis
50 g Frischkäse
1 EL Parmesan
2 g Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis kochen und zu einem groben Püree stampfen. Rosmarinnadeln abzupfen. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gelben Teig mit der Nudelmaschine zu einer dünnen Bahn ausrollen. Den grünen Teig erst zu einer Bahn rollen und dann durch den Tagliatelle Aufsatz rollen. Tagliatelle auf die gelbe Teig Bahn legen und andrücken. Danach werden die überschüssigen Enden abgetrennt und der Teig wird erneut durch die Nudelmaschine gerollt.

Arbeitsfläche einmehlen. Die Bahn mit dem Muster nach unten legen und zu Caramelle formen. Diese in kochendem Salzwasser etwa 2,5 Minuten kochen.

Für die Nussbutter:

150 g Butter
6 Pekannüsse
1 EL Garam Masala
Muskatnuss, zum Reiben
½ EL Cumin
Salz, aus der Mühle

Pekannüsse mörsern. Butter in einem Topf langsam auf 140 Grad erhitzen, bis die Nussig-Braun wird. Butter vom Herd nehmen und Garam Masala, Muskatnuss, Cumin und eine Prise Salz hinzufügen. Pekannüsse dazugeben. Pasta in der Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Essbare Blüten
1 Zweig Basilikum

Basilikum abbrausen und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten und Basilikum garnieren und servieren.



Cordula Pollok

Mi-cuit au chocolat mit Sauerrahm-Eis und Korallen-Chip, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

50 g Edelbitter-Schokolade, mind. 70%
Kakaoanteil
20 g Mehl
50 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
½ EL Orangenlikör
1 Orange, Schale
Puderzucker, zum Bestäuben
zusätzlich 20 g Butter und 20 g Zucker,
für die Förmchen

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Förmchen (je 100 ml Inhalt) mit reichlich Butter fetten und mit Zucker austreuen. Bis zum Verwenden in den Gefrierschrank stellen.

Schokolade hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem nicht zu heißen Wasserbad (ca. 90 Grad) schmelzen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Salz zu einer weiß-schaumigen Masse schlagen. Die geschmolzene Schokolade unter die Eier rühren.

Orangenschale und Orangenlikör unterrühren. Mehl dazugeben und unterheben. Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze

10-12 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Da die Backzeit von Ofen zu Ofen abweichen kann, unbedingt nach 8 Minuten mit dem Finger leicht auf die Oberfläche eines Küchleins tippen. Sobald die Oberfläche nicht mehr elastisch ist und nicht mehr fettig glänzt und eine Art Kruste gebildet hat, ist er fertig.

Förmchen aus dem Ofen nehmen. Küchlein 1-2 Minuten ruhen lassen. Dann den Rand von den Förmchen mit einem Messer lösen und die Küchlein vorsichtig stürzen und auf dem Teller platzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Für das Sauerrahm-Eis:

250 g Sauerrahm
150 g Crème fraîche
100 ml Sahne
90 g Puderzucker
½ Vanilleschote
1 Limette, Saft & Abrieb

Sauerrahm, Crème fraîche, Sahne, Puderzucker, Vanillemark und Limettensaft und Abrieb in eine Schüssel geben.

Alle Zutaten zu einer glatten Masse rühren. Entweder mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine. Masse sofort in die Eismaschine füllen (Einstellung: cremig oder besser fest, wegen der Zeit !!) so dass es nach 30-35 Minuten fertiggestellt ist.

Für die Birnenspalten:

1 reife Birne, Sorte Williams Christ
1 EL Butter
1 EL Agavendicksaft
1 Zitrone

Birne schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Agavendicksaft mit in die Pfanne geben und Birnenspalten 5 Minuten kurz dünsten, dabei die Spalten drehen, den Bräunungsgrad kontrollieren Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die karamellisierten Walnüsse:

60 g Walnuskerne
3 EL Honig

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig zugeben und anschließend karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und im Kühlschrank auskühlen lassen.

- Für die Korallen-Chips:** Wasser, Öl, Mehl und Kakao mit dem Mixstab mixen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen. Danach etwas vom Teig in die Pfanne gießen und gut ausbacken lassen. Korallen-Chip mithilfe eines Pfannenwenders vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren etwas Puderzucker über den Korallen-Chip streuen. Anschließend das überschüssige Fett aus der Pfanne in eine Schale ausgießen und die Pfanne mit Küchentrepp auswischen und erst dann erneut Teig hineingeben.
- Für die Garnitur:** Minzeblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.
1 Zweig Minze
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2022 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Frisch gemachte Buchteln

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

- 250 g glattes Mehl, Type 405
- 125 ml Milch
- 15 g frischer Germ (Hefe)
- 1 Eigelb
- 25 g geriebener Staubzucker
- 1 Zitrone, Abrieb
- 25 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Vanilleschote
- 2,5 g Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Germ in lauwarmer Milch auflösen. Mehl mit Butter, einem Eigelb, Salz und Zucker verkneten. Die Hefemilch nach und nach dazugeben und 5 Minuten kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort „gehen lassen“.

Kleine Bälle runterstechen (ca. 30 g pro Buchteln) und in einer gebutterten Form eng aneinander schichten und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Man kann sie auch in die Form schichten und kühlstellen und erst bei Gebrauch fertig backen. Dazu früh genug (ca. 1 Stunde vorher) aus der Kühlung nehmen.

Für die Vanillesauce:

- 100 ml Milch
- 2 Eigelbe
- 1 EL Stärke
- 200 ml Sahne
- 2 cl Rum
- 1 Vanilleschote

Milch mit Eigelben und Stärke verquirlen. In einem Topf die Sahne erwärmen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und zur Sahne geben. Rum und die ausgekrazte Vanilleschote ebenfalls dazugeben. Topf vom Herd ziehen und die Eimischung mit einem Schneebesen hineinrühren. Je nach Geschmack noch etwas mehr Rum dazugeben.



**PROFI
TIPP**

Die ausgekrazte Vanilleschote nicht wegschmeißen. Legen Sie diese in ein Gefäß mit Zucker und erhalten Sie dadurch einen selbstgemachten Vanillezucker. Außerdem schmeckt Pflaumenmarmelade sehr gut zu den Buchteln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.