

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. Oktober 2015 | „Finalgerichte“ Alexander Kumptner



Finalgericht: „Rosa gebratene Entenbrust mit Butternusskürbis-Creme und Lavendel-Portwein-Kirschen“ von Alexander Kumptner

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 2 Entenbrüste (á 200 g)
- 1 EL Honig
- Olivenöl, zum anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für die Butternusskürbis-Creme:

- 1 Butternusskürbis
- 4 Zweige Thymian
- ½ frische Chili
- 90 g Butter
- 1 Muskatnuss
- ½ Zitrone
- Salz, aus der Mühle

Für die Lavendel-Portwein Kirschen:

- 100 g Sauerkirschen, TK
- 300 ml Portwein
- 1 Zweig Lavendel
- 1 EL Maisstärke
- 1 Echter Sternanis
- 1 Zitrone
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad Ober/- und Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut leicht rautenförmig einschneiden. Von beiden Seiten gut salzen.

Entenbrust bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl auf der Hautseite kross anbraten, umdrehen und mit der Pfanne für etwa sieben Minuten in den Ofen geben. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Honig glasieren.

Zehn Gramm Butter in einem mittelgroßen Topf schmelzen.

Kürbis und Chili waschen, klein schneiden und im Topf anschwitzen, bis der Kürbis weich ist. Etwa 120 Milliliter Wasser und Thymian hinzufügen und weitere 15 Minuten köcheln lassen,



bis die Flüssigkeit verdampft ist. Thymian entfernen und restliche kalte Butter einmischen. Mit Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken und warm stellen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Zitrone waschen und die Zesten abreißen. Sternanis, Zitronenschale und Lavendel mit in die Pfanne geben und um die Hälfte einreduzieren.

Maisstärke in etwas kaltem Wasser auflösen und in den köchelnden Portwein geben. Etwas auskochen lassen, bis der Portwein eine sirupartige Konsistenz annimmt. Sauerkirschen dazu geben und darin schwenken.

Die rosa gebratene Entenbrust mit Butternusskürbis-Creme und Lavendel-Portwein-Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Vanille-Pfannkuchen mit Schokosauce und karamellisierten Walnüssen“ von Kevin Grafen

Zutaten für zwei Personen

Für den Pfannkuchenteig:

200 g	Mehl
150 g	Zucker
3	Eier
1	Vanilleschote
200 ml	Vollmilch
10 g	Butter
	Salz, aus der Mühle

Für die Schokosauce:

175 g	Zartbitterschokolade
100 g	Zucker
25 g	Butter

Für die karamellisierten Walnüsse:

100 g	Walnüsse
25 g	Zucker
25 g	Butter

Zubereitung

Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Eigelb, Zucker und einer Prise Salz vermengen. Mehl und ein wenig Milch vorsichtig dazugeben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Vorsichtig den Eischnee unterheben.

Butter schmelzen und den Teig von beiden Seiten goldbraun backen. Einige Pfannkuchen ausbacken und mit einem Ausstecher in die gewünscht Form bringen.

Zucker mit vier Esslöffeln Wasser in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schokolade in Stücke brechen und portionsweise unterrühren, dabei jede Portion schmelzen lassen, bevor die nächste dazugegeben wird. Butter ebenfalls stückchenweise dazu geben und unterrühren.

Walnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne auflösen, Zucker hinzugeben und die Nüsse in der Pfanne schwenken, bis sie karamellisieren.

Die Pfannkuchen stapel, mit Sauce übergießen und die Walnüsse darüber geben. Auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Vorspeise: „Kressesüppchen mit Kräutercroûtons“ von Ramona Kuen

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Kästen	frische Kresse
1	mittelgroße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	vegane Butter
3 EL	Dinkelmehl (Typ 630)
100 ml	Hafersahne
1	Zitrone
50 ml	vegane, trockener Weißwein
500 ml	Gemüsefond
1 Prise	Zucker
	Chiliflocken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräutercroûtons:

100 g	Toastbrot
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
3 EL	vegane Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ein Viertel der Kresse zur Garnitur beiseite stellen. Restliche Kresse grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Mit Mehl bestäuben und so lange rühren, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Mit Weißwein ablöschen und wenn dieser fast vollständig verkocht ist, Gemüsefond dazugeben. Alles aufkochen und bei geringer Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen.

Knoblauch abziehen. Toastbrotscheiben in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Butter zerlassen, Würfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter häufigem Wenden goldgelb ausbacken. Petersilie und Schnittlauch fein hacken, dazugeben und schwenken.

Die Hälfte der Kresse und Hafersahne in die Suppe geben und pürieren. Übrige Kresse unterziehen und mit Zitronensaft, Chiliflocken, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kressesüppchen mit Kräutercroûtons auf tiefen Tellern anrichten und servieren.