

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Januar 2023 ▪
„3 Pflichtzutaten“ mit Alexander Kumptner



Christoph Herrmann

Rehrücken mit Shiitake-Rotweinsauce, Kartoffel-Selleriestampf, glasierten Schwarzwurzeln und Rosenkohlschiffchen gefüllt mit Shiitake-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken, ohne Knochen und Silberhaut
4 Wachholderbeeren
1 Zweig Thymian
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwas Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Wachholderbeeren in einem Mörser zerstampfen. Wachholderbeeren und einen frischen Zweig Thymian in die Pfanne geben. Nun das Reh hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz anbraten, so dass es eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Aus der Pfanne nehmen und in den Backofen geben, bis der Rehrücken eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad erreicht hat.

Für die Shiitake-Rotweinsauce:

100 g Shiitake
1 Knoblauchzehe
30 g frische Brombeeren
2 EL Butter
1 TL Tomatenmark
½ TL Senf
2 TL Johannisbeergelee
250 ml Wildfond
100 ml trockener Rotwein (Burgunder)
½ TL Zucker
1 TL getrockneter Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake putzen und vierteln. Zucker in die Pfanne zum Rehansatz geben und die geviertelten Shiitake karamellisieren lassen. Eine Prise Thymian hinzugeben und die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Tomatenmark und den kleingeschnittenen Knoblauch in die Pfanne geben, etwas erhitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Den Wildfond dazugeben und die Sauce zunächst einreduzieren lassen. Dann mit Senf, Johannisbeergelee und einigen Brombeeren sowie Salz und Pfeffer und nach Bedarf etwas Thymian abschmecken. Mit etwas Butter binden. Kurz vor dem Servieren die Shiitake in die Sauce geben.

Für den Kartoffel-Selleriestampf:

200 g Kartoffeln
200 g Knollensellerie
80 ml Milch
3 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerieknohle schälen und in Salzwasser kochen, bis sie stichfest sind. Das Wasser abgießen, etwas Milch und Butter hinzugeben und mit einem Handstampfer zerstampfen (nicht mit dem Mixstab pürieren!). Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Für die Schwarzwurzeln:

3 Stangen Schwarzwurzeln
½ Zitrone
½ Orange
Mehl
2 EL Butter
1 TL Zucker

Schwarzwurzeln schälen und direkt in etwas Essigwasser-Mehlwasser geben, damit sie sich nicht verfärben. In etwas Salzwasser geben und einige Minuten kochen lassen. Aus dem Topf nehmen. Butter in einer Pfanne erhitzen, dann den Zucker hinzugeben und einen leichten Karamellansatz bilden. Zitronensaft auspressen. Orangeschale abreiben. Schwarzwurzeln hinzugeben, mit etwas Zitronensaft ablöschen und mit

1 Schale mit Essig und Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangenabrieb und Salz und Pfeffer abschmecken. Schwarzwurzeln sollten noch bissfest sein.

Für die Rosenkohlschiffchen:

100 g Rosenkohl
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Rosenkohl in Salzwasser dünsten. Anschließend mit Butter und Muskatnuss verfeinern und mit Salz abschmecken.

Für die Shiitake-Mayonnaise:

1 Ei, Zimmertemperatur
½ Zitrone
½ Knoblauchzehe
1 TL Dijon-Senf
2 TL Shiitake-Pilzpulver
120 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Ei, halbe Knoblauchzehe und Senf in einen Messbecher geben. Nun wird das Ei mit einem Mixstab aufgeschlagen, während das Öl langsam dazu gegossen wird. Die Komponenten sollten emulgieren. Mit dem Pilzpulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annemie Schütt

Spinat-Spätzle mit Schwarzwurzel-Shiitake-Ragout und Rosenkohl-Chicorée-Salat mit Granatapfelkernen

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

100 g feines Vollkorn-Dinkelmehl
75 g Blattspinat
1 Ei
2 EL Butter
2 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen, Spinat darin 1 Minute blanchieren und im Anschluss mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Spinat ausdrücken und fein pürieren. Mehl, Spinat, Ei, 100 ml Wasser und Öl zu einem geschmeidigen Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spätzle durch ein Spätzle-Sieb in das kochende Wasser pressen, aufkochen lassen, herausnehmen und im kalten Wasser abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin 6-8 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ragout:

225 g Schwarzwurzel
125 g Shiitake
50 g rote Zwiebeln
½ Zitrone
125 ml Mandelmilch
1 EL Butter
125 ml Gemüsefond
½ EL Tamari
½ TL Yaconsirup
1 EL weißes Mandelmus
½ EL Edelhefeflocken
Muskatnuss, zum Reiben
4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und mit 500 ml Wasser mischen. Die Schwarzwurzel schälen und in Zitronenwasser legen.

Schwarzwurzel abtropfen lassen und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben zusammen mit den Shiitakepilzen darin ca. 6 Minuten rundherum braun anbraten. Zwiebeln abziehen, schneiden und dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Gemüsefond und Mandelmilch dazugeben und mit Tamari, Yaconsirup, 1 Msp. Muskat sowie Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie hacken. Das Ragout einmal aufkochen lassen, 2 Minuten köcheln lassen und anschließend Mandelmus, Edelhefeflocken und Petersilie einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

250 g Rosenkohl
75 g roter Chicorée
½ Granatapfel
25 g Cashewkerne
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und halbieren. Chicorée in feine Streifen schneiden. Kerne aus dem Granatapfel herausklopfen. Cashewkerne fettfrei in der Pfanne rösten.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den halbierten Rosenkohl ca. 10 Minuten anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt in eine Schale geben und die Salatstreifen unterheben. Mit Granatapfel vermengen.

Für die Vinaigrette: Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch ebenfalls schälen und fein reiben. Petersilie fein hacken. Balsamico, Yaconsirup und Chiliflocken in einer Schüssel verrühren. Ingwer, Knoblauch und Petersilie dazugeben. Salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren Olivenöl dazu träufeln lassen. Vinaigrette und Rosenkohlsalat vermengen und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Cashewkernen bestreut servieren.

5 g Ingwer
½ Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie
15 ml Balsamicoessig
½ EL Yaconsirup
1 Prise Chiliflocken
35 ml kaltgepresstes Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten.



Jürrina Führer

Pilz-Ravioli mit Nussbutter, gebratener Schwarzwurzel und Rosenkohlpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

250 g Semola di grano duro
150 g Mehl, Type 00
4 Eier
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Butter, zum Anbraten

Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Teig portionsweise mit Grieß bestäuben und mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Je 1 TL der Füllung im Abstand von 5-6 cm auf den Teig setzen. Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen (Ø 5-6 cm), die Ränder mit Wasser bepinseln und die Kreise zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken. Abgedeckt auf bemehlter Arbeitsfläche ruhen lassen.

Anschließend in Salzwasser (10 g Salz auf 1 Liter Wasser) etwa 5 Minuten al dente kochen.

Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Füllung:

350 g frische Shiitake
50 g getrocknete Shiitake
1 Schalotte
1 Zitrone
1 Ei
1 EL Butter
1 EL frischer Thymian
2 EL Parmesan
2 EL Weißbrotbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Die getrockneten Shiitake in warmen Wasser einweichen. Frische Shiitake putzen und klein würfeln. Die Pfanne heiß werden lassen und die Pilze bei hoher Hitze ohne Fett anbraten. Sobald die Pilze angebraten sind die Hitze reduzieren. Butter und Schalotten hinzugeben und die Schalotten glasig anschwitzen.

In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Ei trennen. Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Mit dem Eigelb, dem Thymian, dem Parmesan und den Bröseln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Nussbutter:

150 g Butter

Butter in einem Topf zerlassen bis sie schaumig ist und die Sedimente am Topfboden hellbraun sind. Butter durch ein Passiertuch geben und zurück in den Topf geben.

Für die Schwarzwurzel:

6 Schwarzwurzeln
1 Schalotte
1 Zitrone
Butter
2 EL Essig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 Liter Wasser mit Essig in einer großen Schale mischen.

Schwarzwurzel unter fließendem Wasser mit einer Bürste von Erde befreien, schälen und in das Essigwasser legen. Schwarzwurzeln schräg in rautenförmige und gleichmäßige Stücke schneiden.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Schwarzwurzeln und Schalotten mit Butter in der Pfanne andünsten.

Für das Rosenkohlpüree:

300 g Rosenkohl
25 ml Sahne
25 ml Milch
50 g Butter
Natron, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, putzen, kleinschneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Kochwasser abgießen und den Rosenkohl mit Butter, Sahne und Milch zu einem Püree verarbeiten. Evtl. durch ein Sieb streichen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronenschale abreiben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

5 Rosenkohlblätter
5 Shiitake
2 EL Parmesan
1 Zweig Thymian
10 Thymianblüten

Parmesan reiben. Rosenkohlblätter, gebratene Shiitake, frischen Thymian, Thymianblüten und geriebenen Parmesan als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Januar 2023 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Shiitake-Risotto mit glasiertem Rosenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:
300 g Risottoreis
150 g Shiitake
2 Schwarzwurzeln
1 Karotte
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
30 g Parmesan
400 ml Gemüsefond
2 TL Shiitake-Pilzpulver
2 Zweige Thymian
Butter, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Shiitake ggf. putzen, den Stiel entfernen und klein schneiden.
Einen Fond ansetzen. Karotte schälen und schneiden. Zwiebel im Ganzen sowie die klein geschnittene Karotte zu dem Gemüsefond geben. Thymian hinzugeben. Einen Teil der Pilze sowie die Stiele ebenfalls zu dem Fond geben.
Shiitake in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Hitze zurückdrehen und anschließend die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben. Risottoreis hinzugeben. Pilzpulver ebenfalls hinzufügen und mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen.
Parmesan reiben. Butter und Parmesan unter das Risotto rühren, sodass es schlotzig wird.



Das Wichtigste beim Zubereiten eines Risottos: Der Fond muss heiß oder warm sein, sonst zieht sich das Reiskorn zusammen.

Für den glasierten Rosenkohl:
100 g Rosenkohl
Butter, zum Anbraten
1 Zweig Thymian
1 Schale Eiswasser

Rosenkohl waschen. Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen. Rosenkohlblätter in einem Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Danach in einer Pfanne mit Butter glasieren. Thymianblättchen abzupfen und hinzugeben.

Für die Garnitur:
15 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.