

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Januar 2023** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Kartoffel-Velouté mit Kräuter-Öl, geräuchertem Aal und karamellisierten Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für das Velouté und den Aal:
 300 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Schalotten
 2 g frischer Meerrettich
 ¼ Bund Schnittlauch
 50 g Butter
 50 ml Sahne
 150 ml Gemüsefond
 Weißwein, zum Abschmecken
 Wermut, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Eine braune Butter herstellen.

Schalotten abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Gekochte Kartoffeln zu den Schalotten geben. Salzen und pfeffern. Gemüsefond, Sahne und Meerrettich zugeben. Mit Weißwein und Wermut abschmecken.

Das Ganze in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab glatt pürieren. Braune Butter zu der Kartoffel-Velouté geben und erneut mit dem Pürierstab pürieren, dann durch ein Sieb passieren.

Schnittlauch fein hacken und zu der Velouté geben.



Laut WWF ist der Aalbestand auf einem historischen Tiefstand. Die IUCN listet Aale als vom Aussterben bedroht, sie stehen im Anhang II des Washingtoner Artenschutzübereinkommens (CITES) und auf der OSPAR-Liste bedrohter Tierarten. (Stand: Dezember 2023)

Wenn möglich, wählen Sie einen anderen Räucherfisch.

Für das Kräuter-Öl:
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Dill
 100 ml Olivenöl

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Blätter von den Stielen zupfen.

Olivenöl auf 70 Grad erhitzen und zusammen mit den Kräutern mixen.

Durch ein feines Sieb passieren.

Für den geräucherten Aal:
 1 geräucherter Aal

Zwei Tranchen aus dem Aal schneiden. Von der Haut lösen. Etwas von der braunen Butter über den Aal geben.

Für die karamellisierten Birnen:
 1 Birne
 2 Flocken Butter
 Calvados, zum Ablöschen
 Puderzucker, zum Marinieren

Birne schälen. Mit einem Aushöllöffel die Birne aushölen. 1 Flocke Butter hinzugeben. Mit Calvados ablöschen. Ganz zum Ende erneut 1 Flocke Butter hinzugeben. Erneut etwas Calvados dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.