

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Renate Mayer

Paprikahendl mit Butterspätzle, Petersilien-Pesto und Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 ausgelöste Hühneroberkeule
 3 rote Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 ½ Zitrone, Abrieb
 250 g Sauerrahm/Schmand
 3 EL Butterschmalz
 500 ml Hühnerfond
 1 TL Tomatenmark
 1 TL getrockneter Majoran
 40 g edelsüßes Paprikapulver
 3 EL glattes Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und klein würfelig schneiden. Fleisch salzen, pfeffern und in Butterschmalz beidseitig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Unter Rühren goldbraun rösten. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Hühnerfond ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, zerdrücktem Knoblauch und Zitronenabrieb würzen. Fleisch hineinlegen, Pfanne bis auf einen kleinen Spalt zudecken und das Fleisch bei geringer Hitze 20 Minuten garen. Dann die Fleischstücke herausnehmen.

Sauerrahm/Schmand mit Mehl verquirlen und in die Sauce einrühren. Sauce ca. 4 Minuten köcheln, dann mit einem Stabmixer pürieren. Fleisch in die Sauce legen und kurz ziehen lassen.

Für die Spätzle:

1 Ei
 250 ml Milch
 2 EL Butter
 250 g Spätzlemehl
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Ei mit Milch verquirlen. Öl dazugeben. Dann Mehl einarbeiten und Teig so lange schlagen, bis Blasen entstehen. Mit einem Spätzlesieb Spätzle in das kochende Wasser drücken und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Danach abschrecken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle vor dem Servieren darin schwenken.

Für das Pesto:

½ Bund Petersilie
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 50 g Walnüsse
 ½ TL Ahornsirup
 250 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden. Petersilie und Knoblauch mit den restlichen Zutaten zu einem Pesto verarbeiten.

Für den Salat: Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Balsamico, Honig, Senf, Olivenöl und etwas Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Salat damit marinieren.

100 g Blattsalat
10 ml Aceto Balsamico
1 TL Honig
1 TL englischer Senf
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.