

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2025** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



**Forelle blau mit Schnittlauch-Beurre-blanc,
Wurzelgemüse, Bouillon-Kartoffeln und Forellenkaviar**

Zutaten für zwei Personen

Für den Gemüsefond:

80 g Karotte
80 g gelbe Karotte
70 g Knollensellerie
70 g Fenchel
1 weiße Zwiebel
6-8 Zweige Petersilie
6 Pimentkörner
6 Wacholderbeeren
4 Nelken
1 Sternanis
3 Lorbeeren
10 Pfefferkörner
15 g Salz

Die Karotten, Knollensellerie, Fenchel und Zwiebel schälen bzw. abziehen und würfelig schneiden. Petersilie abrausen. Einen Topf mit zwei Litern gesalzenen Wasser aufsetzen und dann das Gemüse sowie alle Gewürze zugeben und köcheln lassen.

Für die Kartoffeln:

200 g Baby-Kartoffeln
Gemüsefond, s.o.

Kartoffeln schälen und in den zuvor angesetzten Gemüsefond (s.o.) geben. Köcheln lassen, bis sie fast gar sind. Dann herausnehmen und in eine Stielkasserolle geben. Vom Gemüsefond noch etwas dazugeben und die Kartoffeln auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Für das Wurzelgemüse:

60 g Karotten
60 g Knollensellerie
Salz, aus der Mühle

Karotten und Knollensellerie schälen und in Julienne schneiden. In gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Das blanchierte Gemüse zu den Kartoffeln in die Stielkasserolle geben und warm ziehen lassen.

Für die Beurre blanc:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 Bund Schnittlauch
70-80 g Butter
30 g Sahne
170 ml Gemüsefond, s.o.
Speisestärke, zum Binden
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

170 ml des hergestellten Gemüsefonds (s.o.) in einen Topf geben. Butter und Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und –abrieb abschmecken. Etwas reduzieren lassen, bis eine schöne Bindung entsteht. Ggf. mit in Wasser angerührter Stärke binden. Schnittlauch fein schneiden und zur Beurre blanc geben.

Für die Forelle:

2 Forellenfilets, ohne Gräten, mit Haut
Salz, aus der Mühle

Forelle vorsichtig filetieren, sodass die Schleimhaut nicht beschädigt wird. Die Haut der Forellenfilets nicht entfernen. Fisch entgräten und anschließend leicht salzen.

Für die Fertigstellung: Zum übrigen Gemüsefond den Weißwein und Apfelessig geben und alles Restlicher Gemüsefond, s.o. einmal aufkochen lassen. Auf kleine Stufe zurückschalten und dann die Forellenfilets darin ca. 4-5 Minuten ziehen lassen.
200 ml Weißwein
ca. 8 EL Apfelessig

Für die Garnitur: Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Fisch vor dem Servieren mit Nussbutter beträufeln und das Gericht mit Forellenkaviar und Petersilie garnieren.
50 g Forellenkaviar
2-3 EL Butter
1 Zweig Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Cindy: *Cindy gab den Dill mit zum Gemüsefond. Die Kartoffeln schmeckte sie mit Muskat ab.*
Dill
Muskatnuss

Zusatzzutaten von Nimo: *Nimo röstete die Mandeln goldbraun im Ofen und rieb sie vor dem Servieren über den Fisch. Den Meerrettich rieb er ebenfalls über den Fisch. Den Estragon gab er zum Gemüsefond und zur Beurre blanc.*
Mandeln
Meerrettich
Estragon



Laut WWF ist die **Meerforelle, Seeforelle oder Bachforelle** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2024):

- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflusssanlagen)
- 2. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Deutschland, Finnland, Aquakultur: Durchflusssanlagen, Netzkäfiganlagen
- 2. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Binnengewässer Schweiz, Nordirland, Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze
- 2. Wahl: Meerforelle: Nordostatlantik FAO 27: Ostsee (22-29), Wildfang: Langleinen

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2025** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Schwammerlsauce mit Knödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

6 Scheiben Tramezzini
 1 Zwiebel
 200 g Schmand
 2 Eier
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Das Tramezzini in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und klein hacken. Schmand mit den Eiern verrühren und die Zwiebel dazugeben. Mit Muskatnuss und Salz würzen. Danach die Brotwürfel dazugeben und alles 15 Minuten lang quellen lassen. Dann den „Teig“ länglich in Frischhaltefolie einwickeln und in einem Topf mit Wasser ca. 30-45 Minuten lang kochen lassen.

Für die Pilze:

250 g Champignons
 1 Zwiebel
 1-2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb
 4 EL Butter
 100 ml Sahne
 50 ml Fleischfond
 15 ml Weißwein
 20 ml Cognac
 2 Zweige Rosmarin
 4 Zweige Petersilie
 50 g getrocknete Steinpilze
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin sowie 1 EL Butter dazugeben zu den Pilzen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Weißwein und Cognac einreduzieren lassen. Die getrockneten Steinpilze dazureiben und den Fond sowie die Sahne hinzugeben. Weiter einkochen lassen.

Petersilie klein hacken. Petersilie und Zitronenabrieb mit in die Sauce geben. Kurz vor dem Servieren den Rosmarin entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.