

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2021** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Pfifferling-Gulasch mit gebratenen Tramezzini-Nocken und knusprigem Zander

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
 350 g Zanderfilet, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 1 Flocke Butter
 Neutrales Öl, zum Braten

Den Zander auf der Hautseite leicht einschneiden und in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl auf der Hautseite anbraten bis die Haut knusprig ist und der Fisch glasig. Knoblauch abziehen, andrücken und mit Thymian dazugeben. Zum Schluss Butter dazugeben, Thymianzweig, Knoblauch und den Fisch umdrehen und damit zwei, dreimal übergießen.



Um **Zander** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 05 Europäische Binnengewässer stammen.

Für das Gulasch:
 250 g kleine, zugeputzte Pfifferlinge (klein & fest)
 2 rote Paprika
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 200 ml Weißwein
 300 ml Gemüfefond
 100 ml Sahne
 1 Zweig Liebstöckel
 1 Flocke Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 TL Tomatenmark
 1 TL Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. In etwas Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika ebenfalls in kleine Stücke schneiden (je kleiner, desto schneller ist sie weich) und zusammen mit dem ebenfalls klein gehackten Knoblauch zur Zwiebel dazugeben, salzen und für mindestens 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur komplett weich schmoren. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und für eine Minute mitrösten (nicht zu lange, sonst wird es bitter). Mit Weißwein ablöschen und diesen einreduzieren. Mit Fond und Sahne aufgießen und etwas einköcheln. Diese Masse jetzt mit einem Stabmixer komplett fein mixen und anschließend durch ein Sieb seihen.

Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne (eine große Pfanne aufstellen, sodass die Pfifferlinge nicht übereinander liegen) und diese ohne Zugabe von Fett bei hoher Hitze anschwanken (bis sie quietschen). Die Paprikacreme dazugeben und das Ganze leicht reduzieren. Mit etwas Schale von der Zitrone und dem gehackten Liebstöckel vollenden.

Für die Nocken:
 150 g Tramezzini-Brot
 1 Zitrone
 1 Ei
 80-100 g Schmand
 Neutrales Öl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Tramezzini in Würfel schneiden. Ei mit dem Schmand verrühren und über das geschnittene Tramezzini Brot gießen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Muskat abschmecken, verrühren und ein paar Minuten im Kühlschrank anziehen lassen.

Tramezzini Masse aus der Kühlung nehmen, mit zwei Löffeln Nocken formen und diese von allen Seiten in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl langsam goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Jaqueline: Sie gab Butterschmalz zum Anbraten der Nocken mit in die Pfanne und gab kleingehackte Petersilie mit in die Nocken-Masse. Den Bacon schnitt sie klein und gab ihn mit zu den Pfifferlingen.
Petersilie
Bacon
Butterschmalz

Zusatzzutaten von Björn: Er gab Piment und Kümmel mit in das Gulasch und löschte sein Gulasch nicht mit Weißwein, sondern mit Wermut ab.
Piment
Gemahlener Kümmel
Wermut

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2021 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Gehacktes vom Almochsen mit Pfifferlingen und
Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

Für das Gehackte: Das Rinderfilet zuputzen, erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden und anschließend feinhacken. In eine kalte Schüssel geben, die auf Eiswürfeln steht, mit Salz, Pfeffer, Ketchup, Senf, Paprikapulver, Zitronenabrieb, gehackten Kapernbeeren, Schalotten, Essiggurken, Gurkenwasser, Cognac, Olivenöl und dem Eigelb zu einem Tatar anrühren und kalt stellen. Die Schalotten optional blanchieren und abkühlen lassen, bevor sie zum Tatar gegeben werden. Die zugespitzten Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne anbraten, die Hitze etwas zurückdrehen und eine Flocke Butter hinzugeben, leicht abschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Essig ablöschen. Zuletzt noch etwas von dem in Röllchen geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

100 g Rinderfilet, Mittelstück (Ochse)
100 g kleine Pfifferlinge
1 Schalotte
Ca. 4-5 Essiggurken
1-2 EL Essiggurkenwasser
1 TL Ketchup
2 cl Cognac
Etwas weißer Balsamico Essig
1 TL Kapernbeeren
2 Halme Schnittlauch
½ TL Senf
1 Eigelb
1 Flocke Butter
Olivenöl
1 Msp. Paprikapulver
Eiswürfel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Croûtons: Tramezzini Brot in kleine Würfel schneiden und in etwas aufgeschäumter Butter langsam zu Croûtons rausbraten. Croutons absieben und als Tipp die übrige Butter in Eiswürfelformen geben und einfrieren.

Für die Garnitur: Schnittlauch feinhacken, Erbsenkresse abzupfen.

½ Bund Schnittlauch
Erbsenkresse
Tabasco

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch, Erbsenkresse und Tabasco garnieren und servieren.