

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. November 2021 ▪
Leibgerichte mit Alexander Kumptner



Leonie Lange

Radicchio-Risotto mit Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
1 großer Radicchio
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Butter
80 g Parmesan
500 ml Gemüsefond
100 ml trockner Rotwein
2 Zweige Petersilie
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein hacken und Zwiebeln in einem Topf leicht in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch und Risottoreis hinzufügen und so lange dünsten, bis der Reis glasig ist. Mit Rotwein ablöschen und den Alkohol vollständig verkochen lassen. Fond in einem Topf erwärmen und immer etwas Fond zum Risotto geben und gelegentlich schwenken, um den Reis nicht anbrennen zu lassen. Immer Fond nachfüllen, bis der Reis gar ist.

Radicchio halbieren, vom Strunk befreien und in einer Grillpfanne in Olivenöl anrösten und danach in feine Streifen schneiden.

Radicchio und Butter unter das Risotto heben. Parmesan reiben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Risotto heben.

Für die Garnitur:

3 altbackene Brötchen
100 g geschälte Haselnüsse
50 g Parmesan
2 Zweige Rosmarin
1 TL rote Pfefferkörner
Olivenöl, zum Anbraten

Brötchen in einem Mixer zu Semmelbröseln herstellen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. In einer Pfanne Semmelbrösel, Rosmarin und Haselnüsse mit einem Spritzer Olivenöl auf niedriger Flamme rösten. Parmesan hobeln.

Risotto auf Teller anrichten, mit Parmesan und roten Pfefferbeeren bestreuen und mit knusprigem Topping garniert servieren.



Jan Kapfer

Leber „Badische Art“ mit Kartoffelrösti und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

250 g Kalbsleber
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
100 g Butter
400 ml Kalbsfond
100 ml trockener Rotwein
2 EL Rotweinessig
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren
5 Körner Piment
1 Prise brauner Zucker
2 EL Mehl
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber im Ganzen in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Zwiebeln abziehen und fein schneiden und im Bratensatz anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Thymian abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit den Gewürzen zur Sauce geben. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Kalbsfond angießen und reduzieren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer, Salz, Zucker, Essig und Butter abschmecken. Sauce durch ein Haarsieb passieren. Leber in feine Streifen schneiden und diese unter die fertige Sauce heben und fertig ziehen lassen.

Für die Rösti:

200 g festkochende Kartoffeln
500 g Butterschmalz
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Flüssigkeit ausdrücken und zu Rösti formen. In heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
100 g Speckwürfel
2 Eier
4 EL Himbeeressig
1 TL Senf
4 EL Walnussöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat gründlich waschen und trockenschleudern. Speckwürfel in einer Pfanne knusprig auslassen. Eier hart kochen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zu einer Vinaigrette verrühren und diese mit Feldsalat vermengen. Das gekochte Eiweiß zerrupfen und mit dem Speck als Topping zum Salat reichen.

Für die Garnitur:

100 g Schmand
¼ Bund Schnittlauch

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schmand als Nocke mit anrichten.



Christiane Peters

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

300 g Kalbshackfleisch
2 Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
3 Scheiben Toastbrot
200 ml Vollmilch
1 Ei
1 TL mittelscharfen Senf
4 Zweige krause Petersilie
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Toastbrot die Rinde entfernen, in Stücke rupfen und in Milch-Wassermischung einweichen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in Butter anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch, Schalotten und Knoblauch, Ei, Senf und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topf mit Wasser aufsetzen und etwas Salz dazugeben.

Aus der Hackfleischmasse 4 gleichgroße Klöße formen.

Hackbällchen in das kochende Wasser geben. 20 Minuten bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten.

Für die Sauce:

200 ml Kochfond, der Klopse von oben
200 ml Kalbsfond
30 g Butter
100 g Sahne
1 EL Kapern
10 Kapernbeeren
30 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl dazugeben, kurz anschwitzen, Kochfond der Klopse und Kalbsfond dazu geben und unter Rühren aufkochen lassen. Zwei Minuten köcheln lassen. Kapern, Kapernbeeren und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Butter
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Wasser garkochen. ca. 15 Minuten. Wasser abgießen, Butter und Sahne dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer einen Stampf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgegarte Rote Bete
1 Schalotte
½ Bund Petersilie
2 EL roter Balsamicoessig
1 TL Zucker
2 EL Rapsöl
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete würfeln. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Öl, Essig, Zucker, Petersilie, Salz und eine Prise Pfeffer zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Zwiebeln und Rote Bete damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sebastian Freitag

Thai-Curry mit Basmati, mariniertem Hähnchen und Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse: Den Ingwer schälen und klein schneiden. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Ingwer in Öl in einer Wok-Pfanne anschwitzen. Karotte schälen und klein schneiden. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und auch klein schneiden. Brokkoli putzen und in Röschen zerkleinern. Enden der Frühlingszwiebeln abschneiden und klein schneiden. Gemüse je nach Länge der Garzeiten unterschiedlich lange im Wok anbraten.

- 1 Karotte
- 1 Paprika
- 1 Brokkoli
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- Sesamöl, zum Anbraten

Für das marinierte Hähnchen: Hähnchenbrust klein schneiden. Aus Currypaste, Fischsauce und Maisstärke eine Marinade herstellen und das Geschnetzelte darin mindestens 20 Minuten marinieren. Anschließend im Gemüsewok mit anbraten.

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 2 EL gelbe Currypaste
- 1 EL rote Currypaste
- 1-2 EL Fischsauce
- 1 TL Maisstärke

Für die Sauce: Currypaste in einer Pfanne kurz anbraten und mit Kokosmilch ablöschen. Aufkochen und etwas einköcheln lassen. Fischsauce, Nüsse, Gemüse und Hähnchen dazugeben und nur heiß werden lassen. Limette halbieren und Sauce mit Limettensaft abschmecken.

- 15 g Cashewnusskerne
- 15 g Erdnüsse
- 1 Limette
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL gelbe Currypaste
- 2 EL Fischsauce

Für den Reis: Reis in Salzwasser gar kochen.

- 200 g Basmati
- Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden und über das Curry geben.

- 2 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annalena May

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster und Vanillesahne

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

2 große Eier
25 g Butter
130 g Mehl
20 g Zucker
200 ml Milch
1 EL Puderzucker
20 g Rosinen
1 Prise Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Zucker und Salz vermengen. Eier trennen und das Eigelb sowie die Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß separat steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten.

Anschließend die Pfanne für 10 Minuten in den Ofen stellen.

Nach der Backzeit den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mithilfe von Gabeln in Stücke zerreißen. Rosinen und Puderzucker hinzugeben und nochmal auf dem Herd erhitzen.

Für den Pflaumenröster:

250 g frische Pflaumen (alternativ aus dem Glas)
1 Zitrone
35 ml Portwein
35 ml Traubensaft
1 Vanilleschote
½ Zimtstange
35 g Zucker
1 TL Speisestärke

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. Mit Traubensaft und Portwein ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Pflaumen mit Vanillemark und Zimtstange sowie einem Spritzer Zitronensaft für 5-10 Minuten einkochen.

Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren, unter den Röster rühren und für 2 Minuten köcheln lassen. Nach dem Abkühlen die Zimtstange und ggf. die Vanilleschote entfernen.

Für die Vanillesahne:

200 ml Sahne
1 Vanilleschote
Zucker, nach Geschmack

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark mischen und mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Rhein

Mozzarella-Wrap mit Trauben-Zwiebel-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Wrap:
200 g Weizenmehl, Typ 1050
125 ml Vollmilch
2 Eier
Rapsöl, zum Anbraten
½ TL Salz

Für das Chutney:
125 g rote Zwiebeln
125 g weiße Zwiebeln
100 ml Traubensaft, 100 %
50 ml Gemüsefond
3 EL Balsamicoessig
1 TL süßes Paprikapulver
Rapsöl, zum Anbraten

Für die Füllung:
150 g Hüttenkäse
125 g Frischkäse
125 g Mozzarella
50 g Rucola

Für die Garnitur:
2 EL Balsamicocreame

Das Mehl, Milch und 240 ml Wasser mit den Eiern und Salz zu einem Teig verrühren. Kurz ruhen lassen. Teig in einer Pfanne mit Rapsöl zu Wraps ausbacken.

Zwiebeln abziehen und fein schneiden und in einer Pfanne in Rapsöl 3-4 min andünsten. Mit Traubensaft ablöschen. Mit Paprika, Balsamicoessig und Gemüsefond abschmecken und Chutney andicken lassen.

Mozzarella reiben und mit Hüttenkäse und Frischkäse vermischen. Wraps damit bestreichen, etwas Rucola und Chutney darauf geben und einrollen.

Balsamicocreame am Ende über das Gericht geben.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.