

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2021 ▪  
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Alexander Kumptner



Leonie Lange

**Tofu-Pilz-Gyoza mit Pflaumen- und Sojasauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Gyoza-Teig:**

250 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
½ TL Salz

Wasser aufkochen und 140 ml abmessen. Salz in das heiße Wasser rühren, bis es sich aufgelöst hat. Stärke und Mehl in eine große Schüssel sieben und Wasser-Salz-Gemisch zugeben. 5 Minuten lang verkneten und dann für 30 min in Frischhaltefolie gewickelt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

100 g Tofu  
100 g Shiitake  
100 g Champignons  
¼ Spitzkohl  
2 Frühlingszwiebeln  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 cm Ingwer  
2 TL Sake  
2 TL Sojasauce  
Sesamöl, zum Anbraten  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in Sesamöl andünsten. Pilze putzen, würfeln und dazu geben. Knoblauch und Ingwer schälen und mit in die Pfanne reiben. Tofu ebenfalls so braten, dass Röstaromen entstehen. Spitzkohl fein würfeln und mit dazu gebe. Mit Sake und Sojasauce ablöschen, mit Pfeffer würzen und bis zur gewünschten Bräune braten. 2/3 der Füllung fein pürieren, damit diese besser formbar ist. Danach wieder mit dem anderen Drittel vermengen.

**Für die Pflaumensauce:**

50 g Pflaumenmus  
1 Chilischote  
2 EL Sojasauce  
1 TL Rotweinessig  
1 Nelke  
2 Pfefferkörner

Alle Zutaten zusammen aufkochen und nach Belieben einen Schuss Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

**Für die Sojasauce:**

1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
2 cm Ingwer  
50 ml Sojasauce  
2 EL Zucker

Zitronenschale abreiben, anschließend eine Hälfte der Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch und Ingwer schälen, reiben und mit Zesten, Saft, Sojasauce und Zucker zu einer Sauce verrühren.

**Für das Falten:** Teig auf einer mit Stärke bepuderten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und mit einem Serviering oder Glas in Kreisen ausstechen. Zum Stapeln immer Stärke zwischen die Teigblätter geben, damit diese nicht zusammenkleben. Je ein Teigblatt in die Hand nehmen, einen Klecks Füllung in die Mitte geben, mit dem Finger den Rand mit Wasser benetzen und beide Seiten zusammenkleben und dann in mindestens 4 Falten zusammendrücken.

Mit dem Faltenkamm nach oben in eine Pfanne mit Sesamöl geben und 3-4 Minuten goldbraun braten. Dann einen Spritzer Wasser hinzu geben, die Pfanne mit einem Deckel schließen und 3 Minuten dämpfen, bis der Teig gar ist.

**Für die Garnitur:** Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden.  
2 Frühlingszwiebeln  
1 TL Sesam

Gyoza mit der krossen Seite nach oben auf Teller anrichten, mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und mit den Saucen servieren.



**Jan Kapfer**

## **Lammrücken im Tramezzinimantel mit Madeira-Reduktion und Vanille-Möhren**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Lamm:**

2 Lammlachse, à 150 g  
200 g Kalbsschnitzel  
4 Scheiben Tramezzino Weißbrot  
100 g Parmaschinken  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
200 ml Sahne  
Butterschmalz, zum Anbraten  
2 Zweige Rosmarin  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
5 Eiswürfel

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel fein Würfeln und ins Gefrierfach geben.

Tramezzinischeiben überlappend auslegen und mit feuchtem Küchentuch bedecken.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammlachse in Butterschmalz, Knoblauch und Rosmarin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad weiter garen.

Ei trennen und Kalbswürfel mit fünf Eiswürfeln, Sahne, Eiweiß und Salz und Pfeffer zu einer feinen Farce mixen und kaltstellen.

Lammlachs mit Schinken umwickeln, Farce auf Tramezzinischeiben streichen, Fleisch darauflegen und einwickeln. In Butterschmalz goldbraun braten.

### **Für die Möhren:**

200 g Babymöhren, mit Grün  
1 Vanilleschote  
100 g brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen, einen kleinen Rest vom Möhrengrün stehen lassen und blanchieren. Vanille halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, braunen Zucker schmelzen und die Vanilleschote dazugeben. Möhren darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Reduktion:**

2 rote Zwiebeln  
100 g kalte Butter  
3 EL Sherry  
200 ml Madeira  
½ EL Tomatenmark  
200 ml Kalbsfond  
2 Zweige Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Mehl  
1 Prise brauner Zucker  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce Tomatenmark in einer Pfanne rösten. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, salzen und mit Rosmarin und Lorbeer in Butterschmalz andünsten, mit Mehl bestäuben. Mit Madeira ablöschen, reduzieren lassen und den Kalbsfond angießen. Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Butter und Sherry abschmecken.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.



**Sebastian Freitag**

## **Zweierlei Zwetschgen-Knödel mit Zwetschgensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Knödel-Teig:**

125 g Kartoffeln  
1 Orange  
2 Eier  
50 g Butter  
30 g Mehl  
40 g Speisestärke  
1 Vanilleschote  
100 g Semmelbrösel  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, in einem Topf kochen und anschließend durch eine Presse drücken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen. Masse mit einer Prise Salz, Ei, Mehl, Vanille und Speisestärke zu einem Teig kneten. Teig kurz ruhen lassen.

Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter anrösten und Orangenabrieb darüber reiben.

### **Für die Knödel-Füllung:**

6 g Zwetschgen  
50 ml weißer Rum  
6 Stück Würfelzucker

Zwetschgen waschen, trockentupfen, halbieren (nicht durchschneiden) und entkernen. Würfelzucker in Rum tunken und in die Zwetschgen geben.

### **Für die Fertigstellung:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Zur Vorbereitung für die Knödel nun die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Für die Knödel jeweils Teigmasse nehmen und leicht ausrollen. In die Mitte eine Zwetschge geben und zu einem Knödel formen. Knödel im Topf garkochen. Einige Knödel in den gerösteten Semmelbröseln panieren. Weitere Knödel pur lassen.

### **Für den Zwetschgenspiegel:**

250 g Zwetschgen  
1 Zitrone  
50 ml Heidelbeerrotwein  
1 Schuss Balsamicoessig  
½ Zimtstange  
1 Vanilleschote  
50 g Zucker

Zwetschgen entkernen. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rotwein, Essig und Zitronensaft ablöschen. Zimtstange, Vanillemark, Zwetschgen und Abrieb der Zitronen dazugeben und weichkochen. Zimtstange entfernen und alles durch ein Sieb passieren.

### **Für die Garnitur:**

4 Zwetschgen  
1 Zweig Minze

Zwetschgen entkernen. Minze abbrausen und trockenwedeln, klein schneiden.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2021 ▪  
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Garnelen im Kadayif-Mantel mit marinierten Ochsenherz-Tomaten, Mango und Basilikum**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Garnelen:**

2 Rotschwanzgarnelen  
120 g Kadayif-Teigfäden  
100 g Butter  
500 ml Pflanzenöl, zum Frittieren  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Pflanzenöl auf 180 Grad in einem Topf vorheizen.

Garnelen von Kopf und Schale befreien. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Den Kadayif-Teig in Bahnen ausbreiten und leicht befeuchten. Butter in einem Topf schmelzen und Teig damit bepinseln. Anschließend um zwei Garnelen wickeln und in Alufolie einwickeln. In heißem Öl knusprig herausbacken.

**Für die Tomaten:**

1 Ochsenherztomate  
1 Flugmango  
1 Frühlingszwiebel  
1 rote Peperoni  
1 Zitrone  
2 EL weißer Balsamico  
1 Bund Basilikum  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Tomaten blanchieren und in grobe Stücke schneiden. Mango mit Hilfe eines Parisienne-Ausstechers ausstechen. Tomaten mit etwas Salz, Essig und Öl marinieren und mit der Mango vermischen. Zum Schluss die Frühlingszwiebel und die Peperoni klein schneiden und dazugeben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken und unterheben und mit Zitronenabrieb verfeinern.

**Für die roh marinierten Garnelen:**

2 Rotschwanzgarnelen  
1 rote Chilischote  
1 Knoblauchzehe  
1 Limette  
100 ml Weißwein  
1 EL Butter  
1 Prise Zucker  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Garnelen von Kopf und Schale befreien. Die Kakassen in Öl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe anrösten mit Weißwein ablöschen, diesen komplett reduzieren lassen und zum Schuss Butter dazugeben.

Limette halbieren und auspressen. Chili klein hacken. Limettensaft mit Zucker, Chili und etwas Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die rohen Garnelen aufschneiden und ringsherum mit Hilfe eines Anrichteringes auf Teller anrichten. Mit Salz bestreuen und mit dem Öl marinieren. Salat in die Mitte geben und die Garnele im Kadayif-Mantel darauf legen.