

| Die Küchenschlacht - Menü am 23. Dezember 2016 |
Finale mit Alexander Kumptner



Final-Hauptgang: „Gebackener Kabeljau auf Wiener Kartoffelsalat mit Kerbelschaum“ von Alexander Kumptner

Zutaten für zwei Personen:

Für den gebackenen Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 125 g, ohne Haut und Gräten
4 Eier
200 g Semmelbrösel
200 g Mehl
Maiskeimöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Für den Kartoffelsalat:

200 g festkochende Kartoffeln
½ rote Zwiebel
100 ml Gemüsefond
60 ml weißer Balsamico
30 ml Maiskeimöl
3 EL mittelscharfer Senf
1 Bund Schnittlauch
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für den Kerbelschaum:

1 mehligkochende Kartoffel
3 Bund Kerbel
400 ml Geflügelfond
60 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Salat den Fond erhitzen. Kartoffeln putzen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und bissfest garen. Anschließend abgießen, schälen und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Sofort in den Fond geben und schwenken, bis sich die Stärke aus den Kartoffeln löst und der Fond leicht eindickt. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Zwiebel und Schnittlauch zu den Kartoffeln geben und mit Balsamico, Maiskeimöl, Senf, Zucker und Salz abschmecken.



Für den gebackenen Kabeljau den Fisch kalt abbrausen, trockentupfen und von allen Seiten gut salzen. Anschließend in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in den Bröseln panieren. Maiskeimöl in einer Fritteuse auf etwa 175 bis 180 Grad erhitzen und den Fisch darin goldgelb ausbacken.

Für den Kerbelschaum die Kartoffel schälen, fein schneiden und in Geflügelfond weich kochen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kerbel darin blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und in den Kartoffelfond einmixen. Durch ein feines Sieb seihen und mit kalter Butter aufmontieren, bis ein Schaum entsteht. Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

Gebackenen Kabeljau auf Wiener Kartoffelsalat mit Kerbelschaum auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Mamas Spekulativus-Mousse-au-chocolat mit Rosmarin-Orangen“ von Alexander Kumptner

Für die Mousse au chocolat:

5	Spekulativuskekse
120 g	Bitterschokolade (min. 70% Kakaoanteil)
3	Eier
60 g	Butter
15 g	Zucker

Für die Rosmarin-Orangen:

1	Filetorange
50 ml	Rum
1 EL	Zucker
1 Zweig	Rosmarin

Für die Mousse die Bitterschokolade mit der Butter über einem Wasserbad leicht schmelzen. Eier trennen. Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Zwei Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und abkühlen lassen. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, den geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben und die Mousse kaltstellen.

Für die Rosmarin-Orangen die Orangen filetieren und den Zucker zusammen mit dem Rum zu einem Karamell einkochen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Orangenfilets geben.

Die Spekulativuskekse zerbröseln.

Die Mousse au chocolat mit den Rosmarin-Orangen auf Tellern anrichten, mit den Spekulativusbröseln garnieren und servieren.



Final-Zusatzgericht: „Rollmops vom Lachs“ von Alexander Kumptner

Zutaten für zwei Personen:

Für den Rollmops vom Lachs:

- 1 Lachsfilet à 200 g, ohne Haut und ohne Gräten
- ½ Knolle Fenchel
- Weißweinessig, zum Marinieren
- Olivenöl, zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Rollmops vom Lachs Lachsfilet kalt abbrausen und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel waschen, putzen und in feine Streifen hobeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Fenchel mit Salz bestreuen und durchziehen lassen. Lachs pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Fenchel ausdrücken und mit einem Schuss Weißweinessig und Olivenöl marinieren. Mit Pfeffer würzen. Fenchel auf die Lachsscheiben geben, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Rollmops vom Lachs auf Tellern anrichten und servieren.