

| Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Felix Schütte

Zucchini-Nudeln mit Miesmuschel-Sauce

Zutaten für zwei Personen

- Für die mediterrane Gemüsesauce:** Die rote und gelbe Paprika, Zucchini, Tomaten und Staudensellerie abbrausen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einem hohen Topf in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Gemüse hinzufügen und ebenfalls mit andünsten. Kräuter abbrausen, trocken wedeln, fein schneiden und hinzugeben. Passierte Tomaten und etwas Wasser zugeben und die Sauce für ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 rote Paprika
 - 1 gelbe Paprika
 - 3 Zwiebeln
 - 2 Zehen Knoblauch
 - 1 Zucchini
 - 3 Tomaten
 - 3 Stangen Staudensellerie
 - 2 Möhren
 - 500 ml passierte Tomaten
 - 2 Zweige Thymian
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 2 Zweige Oregano
 - Olivenöl, zum Anbraten
 - 1 Prise Zucker
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Muscheln:** Die Muscheln gut waschen und in einem Topf mit kräftig sprudelndem Wasser ca. 4 Minuten zugedeckt kochen. Anschließend eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Muscheln darin kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsesauce vermengen.
- 1 kg küchenfertige Miesmuscheln
 - 150 ml Weißwein
 - 15 g Butter
- Für die Zucchini-Nudeln:** Die Zucchini mit einem Spiralschneider in Spiralen drehen, diese dann für 1-2 Minuten in der heißen Pfanne mit Butter schwenken.
- 2 mittlere Zucchini
 - Salz, aus der Mühle
 - 2 EL Butter
- Zucchini-Nudeln mit Miesmuschel-Sauce in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Felix Schütte

Schokoladenkuchen aus der Orange

Zutaten für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen aus der Orange:

2 Orangen (Schale und Abrieb)
75 g + 2 Stücke
Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
20 g Mehl
2 Eier
30 g Rohrzucker
Puderzucker, zum Bestreuen
1 Zweig Minze

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Butter und Schokolade zusammen in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen lassen.

Ein Ei und ein Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen und das Mehl darüber sieben.

Dann die Mischung aus Butter und Schokolade unterrühren. Etwas Orangenabrieb dem Teig hinzufügen.

Eine Orange halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Jeweils ein Stück Schokolade in jede Orangenhälfte legen, dann den Teig bis zur Hälfte in die Orange füllen und im Ofen für 15-20 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreuen und mit der Minze garnieren.

Für die Dekoration:

1 Orange
Zucker, zum Glasieren
Orangenlikör, zum Flambieren

Eine Pfanne erhitzen und etwas Zucker darin erwärmen. Die Orange filetieren, die Filets in die Pfanne geben und mit dem Zucker karamellisieren lassen. Anschließend mit etwas Orangenlikör flambieren.

Schokoladenkuchen aus der Orange auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Bohm

Schweinefilet im Speckmantel, Spitzkohl mit Weintrauben und Walnüssen und Kartoffelwürfel

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet im Speckmantel:

1 Schweinefilet à 200 g
 150 g dünne Bauchspeck-Scheiben
 1 TL getrockneten Rosmarin
 2 EL Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin einreiben. Bauchspeck auf Alufolie auslegen, Schweinefilet darauflegen und mithilfe der Alufolie die Speckscheiben fest um das Filet wickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von beiden Seiten darin anbraten. Die Pfanne in den Backofen stellen und das Filet ca. 20 Minuten weitergaren. Anschließend das Filet herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für den Spitzkohl mit Spitzkohl und Weintrauben:

1 Spitzkohl
 1 Zwiebel
 15 helle kernlose Weintrauben
 40 g Walnüsse
 1 EL flüssiger Honig
 200 ml Gemüsefond
 2 EL Zucker
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Spitzkohl abbrausen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Spitzkohl hinzugeben und mitdünsten. Salz und Zucker über den Kohl streuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Mit Gemüsefond ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei geringer Temperatur weitergaren und gelegentlich umrühren. Trauben waschen und halbieren. Walnüsse grob hacken. Wenn der Kohl weich ist, beides zum Kohl geben und ca. 2 Minuten ziehen lassen und mit etwas Honig verfeinern.

Für die Kartoffelwürfel:

4 festkochende Kartoffeln
 1 EL Olivenöl
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin knusprig ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet im Speckmantel mit Spitzkohl, Weintrauben, Walnüsse und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Bohm

Himbeer-Müsli-Trifle mit Kaffee-Kick

Zutaten für zwei Personen

Für den Himbeer-Trifle: Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
50 g Himbeeren
1 Pk. Vanillezucker
3 EL Milch
1 TL Röstkaffeepulver
1 Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote mit dem Röstkaffeepulver, Vanillezucker und Frischkäse vermengen. Etwas Milch dazugeben.

Für das Müsli: Haferflocken, Mandelblättchen, gehackte Walnüsse, Pinienkerne, Zimt,

350 g Haferflocken
75 g Mandelblättchen
75 g grob gehackte Walnüsse
25 g Pinienkerne
125 g flüssiger Honig
100 g Getrocknetes Obst (Aprikosen, Rosinen, Feigen)
2 TL Zimt
4 EL Sonnenblumenöl

Honig und Öl in einer Schüssel vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen unter gelegentlichem Wenden 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Trockenobst klein schneiden und unter das Müsli mischen.

Kaffeecreme, Himbeeren und Knuspermüsli abwechselnd in Gläser schichten und servieren.



Lars Krämer

Mandel-Lachs mit Fenchelsalat und Joghurt-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:
 Lachsfilet à 300 g (mit Haut)
 3 EL gemahlene Mandeln
 50 g ganze Mandeln
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Kurkuma
 ½ TL Ras el Hanout
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die gemahlene Mandeln mit edelsüßem Paprikapulver, geräuchertem Paprikapulver, Kurkuma, Ras el Hanout, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und gut vermischen. Die ganzen Mandeln dazugeben und kurz pulsieren, bis diese ganz grob gehackt sind. Anschließend den Lachs in gleichgroße Stücke teilen und mit Olivenöl beträufeln. Öl gut verteilen, die Mandeln drüber streuen und den Lachs damit überall bedecken. Den Lachs für 10-15 Minuten in den Ofen geben.

Für den Fenchelsalat:
 1 Knolle Fenchel
 1 Zwiebel
 2 Orangen
 2 EL Weißweinessig
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und beides in eine Schüssel geben. Saft der Orangen, Essig, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Nun das Ganze ca. 2 Minuten mit der Hand durchkneten.

Für den Joghurt-Dip:
 3 EL Naturjoghurt (3,5 %)
 3 EL Schmand
 1 TL flüssiger Honig
 1 ½ TL milder Senf
 Fenchelgrün
 1 TL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle

Das Grün vom Fenchel abbrausen und trocken tupfen. Kleinschneiden und anschließend mit Honig, milden Senf, Joghurt, Schmand, Essig und Salz in eine Schüssel geben. Gut verrühren und zur Seite stellen.

Mandel-Lachs mit Fenchelsalat und Joghurt-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Lars Krämer

Kaiserschmarrn mit Beeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn: Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

4 Eier	Eier trennen. Eigelb in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Eigelb und Milch mit dem Schneebesen verquirlen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und saure Sahne dazugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen.
125 ml Milch	
120 g Mehl	
50 g Zucker	
1 EL saure Sahne	
50 g Butterschmalz	
50 g Butter	
50 g Zucker	
1 Vanilleschote	
½ Zitrone (Abrieb)	Den Schmarren bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Schmarren 10-15 Minuten fertigbacken.
Puderzucker, zum Bestreuen	
Salz, aus der Mühle	Den Kaiserschmarren mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken und Zucker darüber verteilen und den Schmarren darin karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für die Beeren: Die Beeren mit Zucker und etwas Zitronenabrieb in einer heißen Pfanne kurz erhitzen, dann über den Kaiserschmarren geben.

250 g gemischte Beeren	
100 g Zucker	
½ Zitrone (Abrieb)	

Kaiserschmarrn mit Beeren auf Tellern anrichten und servieren.