

| Die Küchenschlacht – Menü am 31. März 2017 |
Finalmenü von Alexander Kumptner



Alexander Kumptner

Roulade von der Seezunge mit Tomaten-Kapern-Butter und Erbsencreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade: Seezunge in 2 ca. 10 cm lange Steifen Portionieren, Abschnitte vom Filet für die Face verwenden. Aus der Sahne zusammen mit Weinbrand und den Kräutern, den Filetabschnitten eine Farce mixen (muss schnell passiert und kalt sein). Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf eines der beiden Fischfilets streichen. Das 2. Filet darauf setzen, der Länge nach einrollen und nun das Ganze in Klarsichtfolie einwickeln. Die Ränder eindrehen, damit die Luft rausgeht, und verknoten. In einem Wasserbad bei 55 Grad ca. 15 Minuten glasig garen. Zum Schluss in einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen und den Fisch darin kurz glasieren.

Seezungenfilet à 300 g (ohne Haut)
 50 g Sahne
 2 EL glatte Petersilie
 1 EL Thymian
 1 Spritzer Weinbrand
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomaten-Kapern-Butter: Tomate enthäuten und in feine Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel zusammen mit der Butter, den Kapern, Zitronensaft, Pommery Senf, Zucker und Weißwein langsam erhitzen bis die Butter das erste Mal aufschäumt. Petersilie abrausen, trocken tupfen, kleinhacken und dazugeben. Abfüllen und kalt stellen.

1 Tomate
 2 EL Kapern
 ½ Zitrone (Saft)
 1TL Pommery Senf
 1 Zweig glatte Petersilie
 1 EL Zucker
 2 EL Weißwein
 100 g Butter

Für Erbsencreme: Butter in einer Pfanne aufschäumen und warten bis sie Nussbraun ist. Erbsen dazugeben und fein mixen. Das Püree mit Salz abschmecken. Die Seezungenroulade aus dem Wasserbad nehmen und in etwas Butter vorsichtig nachbraten und würzen.

150 g Erbsen
 40 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Roulade von der Seezunge mit Tomaten-Kapern-Butter und Erbsencreme auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Kumptner

Kokos-Passionsfrucht-Cheesecake (neu interpretiert)

Zutaten für zwei Personen

Für die Cheesecake-Creme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark mit Saft einer Zitrone und Puderzucker zu einer glatten Masse rühren. Einen Teil der Quarkmasse abfüllen, erwärmen und die die Gelatine darin auflösen. Die Quark-Gelatinen-Masse nun langsam in die restliche Masse rühren, in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

- 150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 150 g Quark
- 1 Zitrone (Saft)
- 90 g Puderzucker
- 1,5 Blatt Gelatine

Für die Kokos-Platte: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 100 g Kokos-Flocken
- 2 Passionsfrüchte
- 1 Zweig Basilikum

Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Zucker dazu geben. Wenn daraus ein steifer Schnee geschlagen ist die Kokos-Flocken unterheben.

Die Kokosmasse mit einer Palette auf eine Silikonmatte dünn aufstreichen. Solange backen bis sie goldgelb ist. Nach dem abkühlen muss die Platte durchwegs knusprig sein (auch in der Mitte).

Basilikum abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Passionsfruchtfleisch aus den Früchten holen und mit dem Basilikum vermengen.

Die leicht gestockte Käsecreme auf Tellern dressieren, mit dem Passionsfruchtfleisch nappieren, der Kokos-Platte abdecken und servieren.