

| Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2017 |
Finale mit Alexander Kumptner



Finalgericht von Alexander Kumptner

Gebratene Lachsforelle mit geschmorten Baby-Artischocken und Parmesan-Nudeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

Lachsforellenfilet à 200 g (mit Haut)
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachsforelle in schöne Tranchen schneiden und nur auf der Hautseite in etwas Olivenöl langsam glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Baby-Artischocken:

4 Baby Artischocken
 1 Zweig Thymian
 2 Zehen Knoblauch
 200 ml Weißwein
 Olivenöl, zum Braten
 2 EL entsteinte, schwarze Oliven in Öl

Die Baby-Artischocken putzen, halbieren und in etwas Olivenöl langsam in einer Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und mit einem Messerrücken andrücken. Wenn die Artischocke auf den Schnittflächen Farbe angenommen hat, den Knoblauch und Thymianzweig dazugeben. Anschließend mit Weißwein ablöschen und bissfest schmoren. Oliven dazugeben.

Für die Parmesan-Nudeln:

100 g Mehl
 100 g feiner Gries
 1 EL Olivenöl
 6 Eier
 ½ Bund Basilikum
 1 Muskatnuss
 1 EL Butter
 50 g geriebener Parmesan
 Salz, aus der Mühle

Basilikum abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. 5 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Für den Nudelteig Mehl, Gries, Olivenöl und Eigelb in einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. Etwas Salz und Muskat dazugeben. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, in eine Klarsichtfolie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser für das spätere Kochen der Nudeln aufstellen. Den Nudelteig mehrmals durch eine Nudelmaschine lassen bis er gleichmäßig glatt ist. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Nudelbahnen in gleichmäßige Dreiecke schneiden und mit Eigelb bestreichen. Den geriebenen Parmesan darauf verteilen und die Dreiecke einrollen. Die Nudeln ca. 2-4 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und zu den Artischocken in die Pfanne geben. Das Ganze mit etwas Butter glasieren und mit Basilikum verfeinern.

Gebratene Lachsforelle mit geschmorten Baby-Artischocken und Parmesan-Nudeln in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Zusatzbestellung von Sabrina:

- 1 Limette
- 2 EL Crema di Balsamico
- 3 EL Zucker
- 1 Zweig Salbei

Sabrina hat aus zwei Eiweiß, Zucker und Balsamico einen Eiweißschaum gerührt. Der Limettenabrieb kam in den Artischocken-Sud hinein. Den Salbei hat sie im Olivenöl knusprig angebraten und hat in der gleichen Pfanne den Fisch gebraten. Die knusprigen Salbei Blätter wurden als Garnitur verwendet.

Zusatzbestellung von Milan:

- 1 Zitrone
- 50 g Mehl
- 1 EL Trüffelöl
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Dill

Milan hat die Lachsforelle mehliert, die Zitrone in Scheiben geschnitten und zusammen mit dem Salbei in die Pfanne zum Fisch gegeben. Das Trüffelöl hat er über die Nudeln gegeben und das Gericht mit Dill garniert.

| Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2017 |
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Zusatzgericht von Alexander Kumptner

Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokoladen-Tarte:

250 g Zartbitter-Schokolade
200 g Butter
7 Eier
100 g Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, darüber die Schokoladenstückchen in einer Wasserbadschüssel zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier aufschlagen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelbe und Schokolade unter die Butter mengen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät kurz anschlagen, dann den Zucker dazugeben und beides zur Masse geben.

Den Teig in eine Springform füllen und 20 Minuten in den Ofen stellen.

Anschließend die ausgekühlte Tarte mit einem Serviering ausstechen.

Für die Schneehaube:

2 Eier
100 g Puderzucker
1 EL Maisstärke

Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß mixen, währenddessen langsam Puderzucker dazugeben.

Maisstärke zu dem Eischnee geben und alles zu einer Creme schlagen.

Diese in einen Spritzbeutel füllen und auf die Tarte spritzen. Mit einem Bunsenbrenner die Creme leicht flambieren.

Die ausgestochene Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube auf einem Teller anrichten und servieren.