

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2022 ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Gebratener Steinbutt mit Topinambur-Risotto, Grappa-Rosinen, glasierten Herbsttrompeten, gerösteten Haselnüssen und Petersilien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

- 80 g Risottoreis
- 100 g Topinambur
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Zweige Thymian
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 20 g Parmesan
- 20 g Rosinen
- 50 ml Grappa
- 60 g Butter
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise gemahlene Kümmel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Die Rosinen in etwas Grappa marinieren bzw. einweichen.

Topinambur klein schneiden und in etwas Öl kurz anschmorren lassen. Thymian dazugeben und sobald Topinambur etwas Farbe bekommt, die klein geschnittene Zwiebel dazugeben und kurz mitschmorren lassen. Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit dem Gemüsefond immer wieder aufgießen, dabei ständig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Rosinen (die ein paar Stunden davor in Grappa eingeweicht wurden) abtropfen lassen und nur die Rosinen (ohne Grappa) ebenfalls in das Risotto geben. Den geriebenen Parmesan hinzufügen und zusammen mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter in das Risotto geben. Beides gut einrühren, sodass das Risotto eine „schlotzige“ Konsistenz bekommt.

Für das Pesto:

- 15 g Petersilie
- 10 g Pinienkerne
- 10 g Parmesan
- 50 g Sonnenblumenöl
- Etwas Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Parmesan reiben. Petersilie waschen, zupfen und in ein hohes Gefäß geben. Sonnenblumenöl, Pinienkerne, geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und ein bisschen Zucker dazugeben und mit einem Stabmixer alles gut durchmischen.

Für die Pilze:

- 60 frische Herbsttrompeten
- 20 g Butter
- 20 ml Gemüsefond
- 1 Prise Salz

Herbsttrompeten putzen und in einer Pfanne in etwas Butter anbraten, mit etwas Salz würzen und etwas von dem Gemüsefond dazugeben.

Für den Fisch:

- 2 Steinbuttfilets à 90 g, ohne Haut
- 1 EL neutrales Öl
- 10 g Butter
- 1 Zweig Thymian
- Etwas Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Steinbuttfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in einer Pfanne in Öl langsam anbraten. Anschließend eine Flocke Butter sowie den Thymianzweig dazugeben. Das Filet nochmal kurz drehen und von der Flamme ziehen, sodass der Fisch glasig ist und nicht durchzieht.



Steinbutt sollten Sie als echte Delikatesse betrachten und nur zu besonderen Anlässen zubereiten. Laut WWF sind Steinbutte aus den Niederlanden, die in Aquakultur in Kreislaufanlagen gezüchtet wurden, akzeptabel. Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Steinbutten lassen, die aus dem restlichen Nordostatlantik FAO 27 Fanggebiet und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 stammen.

Für die Garnitur: Haselnüsse im Ofen bei 160 Grad ca. 10-12 Minuten rösten.
8 geschälte Haselnüsse

Den Risottoreis in einem tiefen Teller anrichten, die Herbsttrompeten sowie den Fisch darauf setzen und mit dem Petersilienpesto und den Haselnüssen vollenden.

Zusatzzutaten von Hilke: *Hilke rührte Crème fraîche kurz vor dem Servieren ins Risotto. Im Crème fraîche Erdnussöl hat sie den Fisch angebraten und die Blüten nahm sie zur Garnitur.*
Erdnussöl
Essbare Blüten

Zusatzzutaten von Cordula: *Cordula gab Crème fraîche kurz vor dem Servieren ins Risotto. Etwas Zitronenabrieb und Saft gab sie ins Pesto und die Blüten nahm sie zur Garnitur.*
Zitrone
Essbare Blüten

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2022 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Gebratener Steinbutt mit Paprika-Ragout und roh mariniertem Topinambur

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout:

1 rote Paprika
1 kleine Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
1 EL Tomatenmark
2 Zweige Basilikum
1 Orange
40 ml Gemüsefond
Olivenöl, zum Braten

Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote ebenfalls und beides in Olivenöl anbraten. Zucchini und Paprika kleinwürfeln, dazugeben und etwas Tomatenmark und Gemüsefond dazugeben. Orange schälen und filetieren. Restlichen Orangensaft aus der Orange ins Ragout geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und ins Ragout geben.

Für den Topinambur:

1 Knolle Topinambur
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur mit Schale in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Etwas überschüssiges Öl aus dem Ragout zum Topinambur geben.

Für den Fisch:

1 Steinbuttfilet, ohne Haut
6 Zweige Thymian
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Steinbuttfilet von beiden Seiten salzen und in reichlich geschäumter Butter glasieren. Thymianzweige dazugeben.



Steinbutt sollten Sie als echte Delikatesse betrachten und nur zu besonderen Anlässen zubereiten. Laut WWF sind Steinbutte aus den Niederlanden, die in Aquakultur in Kreislaufanlagen gezüchtet wurden, akzeptabel. Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Steinbutten lassen, die aus dem restlichen Nordostatlantik FAO 27 Fanggebiet und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 stammen.

Das Ragout in einem Servierring auf Teller geben, dann ein Stück Fisch daraufsetzen, darauf die Orangenfilets, Topinambur obendrauf geben und servieren.