

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2020 ▪
**Warenkorb „Kaninchenrücken, Romanesco, Zuckermais“
 mit Alexander Kumptner**



Ann-Kristin Seidler

Kaninchen-Ravioli auf Romanesco-Bett mit Mais-Sahnesauce, Romanesco-Brösel und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

1 Ei
 1 EL Olivenöl
 110 g Mehl
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl auf eine Ablage sieben und eine Mulde bilden. Ei und Öl in die Mulde geben und verrühren. Nach und nach 7 EL Wasser und Salz hinzugeben und immer mehr Mehl von der Seite in die Mulde rühren. Zum Schluss mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ggfs. kurz kühl stellen.

Teig in der Nudelmaschine fein ausrollen. Teig mit einer Ravioliform ausstechen, mit Farce der und den Kaninchen-Würfeln füllen und zusammenpressen. In Salzwasser kurz kochen.

Für die Farce (Ravioli-Füllung):

100 g ausgelöster Kaninchenrücken
 1 Knoblauchzehe
 Etwas Sahne
 1 EL getrockneter Rosmarin
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kaninchen waschen, trockentupfen und im Multi-Zerkleinerer zusammen mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Knoblauch abziehen und Kaninchenwürfel mit Knoblauch, Rosmarin Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kaninchenwürfel (Ravioli-Füllung):

100 g ausgelöster Kaninchenrücken
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 Weißer Portwein, zum Ablöschen
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kaninchen waschen, trockentupfen und Würfel vom Kaninchenrücken schneiden. Würfel mit Butter, Zwiebeln und der Knoblauchzehe scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen.

Für das Carpaccio:

5 Röschen Romanesco
 2 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 Weißer Portwein, zum Ablöschen
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanesco putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Romanesco in einer Pfanne mit den Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit weißem Portwein ablöschen.

Für die Sauce: Den Mais vom Kolben auslösen und scharf in Butter anbraten. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anbraten. Mit Sahne, Fond und Portwein ablöschen. Ggfs. Sud von den Kaninchenwürfeln (siehe oben) hinzugeben. Mindestens 5 Minuten köcheln lassen und dann grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggfs. mit Speisestärke und etwas Wasser andicken. Muskatnuss reiben und Sauce mit Muskat abschmecken.

4 vorgegarte Maiskolben
1 Zwiebel
100 g Butter
150 ml Sahne
125 ml Fleischfond
75 ml Portwein
15 g Speisestärke
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Brösel: Kleine Röschen vom Romanesco schneiden, ganz kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Pekannüsse im Mörser mahlen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Romanesco mit Paniermehl und Pekannüssen knusprig anbraten.

3 Romanesco-Röschen
1 Handvoll Pekannüsse
3 EL Paniermehl
Butter, zum Braten
Eiswasser

Für die Garnitur: Parmesan reiben und kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Parmesan-Kreis 5 Minuten im Ofen knusprig backen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zerpfücken und das Gericht damit garnieren. Olivenöl über die Nudeln träufeln.

100 g Parmesan
5 EL Olivenöl
¼ Bund Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Henrik Bathke

Kaninchenrücken mit Pekannusskruste, gebratenem Romanesco, Polenta und Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken mit Kruste:

- 1 ausgelöster Kaninchenrücken
- 1 Scheibe Tramezzini
- 1 EL Paniermehl
- 50 g Pekannüsse
- 2 EL weiche Butter
- 5 Zweige Thymian
- 2 Pimentkörner
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Romanesco:

- 1 Romanesco
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Pekannüsse
- 100 g Parmesan
- Balsamicoessig, zum Abschmecken
- Zucker, zum Abschmecken
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für die Polenta:

- 2 rohe Maiskolben
- 1 Orange
- 20 g Butter
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Pimentkörner zerstoßen und mit Salz und Pfeffer vermengen. Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und mit der Salz-Pfeffer-Mischung rundherum einreiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Kaninchenrücken mit einigen Zweigen Thymian in einer Pfanne mit etwas Butter jeweils 1 Minute pro Seite anbraten.

Für die Kruste Pekannüsse und restlichen Thymian hacken und mit Butter und Paniermehl vermengen. Tramezzini ganz fein würfeln und in die Kruste einarbeiten. Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen, mit der Kruste bestreichen und weitere 10 Minuten im Ofen fertig garen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Romanesco in Röschen zerteilen und fünf Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, in sehr feine Scheiben schneiden und mit klein gehackten Pekannüssen im Öl anbraten. Romanesco hinzugeben und Farbe nehmen lassen. Balsamicoessig mit etwas Zucker verrühren und das Gemüse damit ablöschen. Etwa fünf Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben und Romanesco mit Parmesan bestreuen.

Die Hüllblätter und den Maisbart von den Maiskolben entfernen. Anschließend die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden. Maiskörner in einen Topf geben und etwa 2 cm hoch mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen und den Mais etwa 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mais abgießen und das Kochwasser dabei auffangen. Den gekochten Mais in einen Standmixer geben und mit der Hälfte des Kochwassers einige Minuten möglichst fein pürieren. Die Maispaste zusammen mit dem übrigen Kochwasser in den Topf zurückgeben und weitere 15 Minuten bei niedriger Temperatur und unter regelmäßigem Rühren eindicken lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Butter zum Mais geben und kräftig mit Salz, Muskat, Orangenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce: Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Portwein hinzugeben. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben Lorbeerblatt abzupfen und mitgaren. Senf und Crème fraîche hinzufügen und Sauce mit Salz, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen.

- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 200 g Crème fraîche
- 1,5 EL mittelscharfer Senf
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Portwein
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Mehl
- ½ EL Butter, zum Andünsten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Benjamin Blickle

Kaninchen im Tramezzini-Mantel mit Romanesco-Mais-Puffer und Crème-fraîche-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchen im Tramezzini-Mantel:

- 2 ausgelöste Kaninchenrücken, à 150 g
- 2 Scheiben Tramezzini-Brot
- 50 g Crème fraîche
- 100 ml Sahne
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- 1 Schuss weißer Portwein
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Farce einen Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und klein würfeln. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Fleisch, Petersilie, Thymian, Crème fraîche, etwas Portwein und Sahne in einem Multi-Zerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen. Tramezzini-Brot halbieren und beide Stücke mit der Farce bestreichen. Das restliche Kaninchenfleisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 TL Olivenöl rundum kurz kräftig anbraten. Kaninchenrückenfilet auf die Brotscheiben legen. Das Brot um das Fleisch legen und behutsam andrücken. Beide Rollen einzeln straff in Alufolie wickeln und die Enden zusammendrehen. Alufolie mehrfach mit einer Rouladennadel einstechen. Pfanne erneut erhitzen und die Rollen im übrigen Olivenöl von jeder Seite 1 Minute anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenrost 15 Minuten garziehen lassen.

Für die Puffer:

- 1 vorgegarter Maiskolben
- 1 Kopf Romanesco
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Crème fraîche
- 70 ml Milch
- 2 Eier
- 20 g Parmesan
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 100 g Mehl
- 1 Muskatnuss
- 2 EL Rapsöl, zum Braten
- Butterschmalz, zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und kurz in Öl anbraten. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mais von den Kolben lösen. Romanesco in Röschen zerkleinern. Parmesan reiben. Mais und Romanesco im Salzwasser kurz aufkochen. Wasser abgießen und Milch unterrühren. Zwiebel-Knoblauch-Gemisch zum Mais und Romanesco in den Topf geben. Mehl, Eier, Milch, Petersilie, Thymian, Parmesan und Crème fraîche hinzufügen und alles zu einem groben Teig verarbeiten. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Teig in Portionen von jeweils 2 EL in eine Pfanne mit Öl und etwas Butterschmalz geben und zu Puffern ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 250 g Crème fraîche
- 1 TL Senf
- 3 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Crème fraîche mit Zitronensaft, Senf, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2020 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Kaninchenrücken im Tramezzini-Mantel mit Maiscreme
und roh mariniertem Romanesco**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:
2 ausgelöste Kaninchenrücken
1 Scheibe Tramezzini
200 g Hühnerfilet
150 ml Sahne
1 Bund Basilikum
Butterschmalz, zum Ausbraten

Für die Farce das Hühnerfleisch waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Hühnerfleisch mit Sahne, Basilikum und Salz in einem Multi-Zerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Tramezzini mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Farce bestreichen. Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und in Butterschmalz anbraten. Kaninchen in die Tramezzini einrollen und solange anbraten, bis diese leicht gebräunt sind und das Fleisch durch ist.

Für die Maiscreme:
4 Kolben Zuckermais (roh)
1 EL Mascarpone
Sal, aus der Mühle

Mais vom Kolben entfernen und entsaften. Mais aufkochen und mit Mascarpone vermengen und zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für den Romanesco:
1 Kopf Romanesco
100 ml weißer Balsamicoessig
1 TL Senfkörner
1 TL Zucker

Romanesco zerkleinern und fein hobeln. Essig, Senfkörner und Zucker aufkochen und Romanesco darin einlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.