

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ "Kulinarische Namensgeber" mit Alexander Kumptner



Vishi Parameswaran

Vegane Crêpes Suzette mit Mango-Sorbet und Schokoladensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

150 ml Sojamilch
100 ml Soja Cuisine
100 ml Mineralwasser
125 g Mehl
1 EL Speisestärke
2 EL brauner Zucker
1 Packung Vanillezucker
2 EL neutrales Öl
Kokosöl, zum Braten
1 Prise Salz

Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Dann die flüssigen Zutaten hinzugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem flüssigen, Klumpen freien Teig verrühren. Crêpes in einer Crêpes-Pfanne mit etwas Kokosöl von beiden Seiten braten. Beiseitestellen.

Für das Mango-Sorbet:

300 g TK-Mango
100 ml Hafersahne
30 g Muscovado-Zucker

Alle Zutaten miteinander vermengen, in einem Mixer fein pürieren und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Fertigstellung:

5 Orangen
80 ml Orangenlikör + 1-2 EL
Orangenlikör zum Flambieren
50 g vegane Butter
100 g Zucker
1 Packung Vanillezucker

Zwei Orangen heiß abwaschen und trockenreiben. Orangen filetieren und die Schale abreiben. Die restlichen Früchte halbieren und Saft auspressen.

Orangensaft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen. Zucker, Vanillezucker und Orangenlikör dazugeben. Sud für 5 Minuten einkochen. Dann Butter hinzufügen und einrühren. Crêpes einzeln in der Orangensauce tränken. Zum Flambieren Orangenlikör über die Crêpes geben und mit einem Streichholz oder Feuerzeug anzünden.

Für die Schokoladensauce:
30 g Kakaopulver, ohne Zucker
(Backkakao)

100 ml Mandelmilch
30 ml Ahornsirup
1 EL Speisestärke
½ TL Vanillepulver

Mandelmilch aufkochen, dann Ahornsirup, Vanillepulver und Speisestärke hinzufügen. Zuletzt den Kakao einrühren. Unter ständigem Rühren 3 Minuten aufkochen.

Für die Garnitur: Haselnüsse sehr fein hacken, in eine Pfanne geben und mit Ahornsirup karamellisieren. Etwas Karamell für die Garnitur aufbewahren.
50 g Haselnüsse
2 EL Ahornsirup

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Crêpes Suzette: Angeblich wurde das Gericht zufällig von einem 14-jährigen Kochlehrling in Monte-Carlo erfunden. Nachdem er versehentlich eine Flasche Orangenlikör umgestoßen hatte, entzündete sich der Likör durch die Flamme des Herdes. Unbeeindruckt tauchte der Kochlehrling die Crêpes in die Sauce und servierte sie anschließend dem britischen Kronprinzen und späterem König Edward VII. Er benannte das Gericht nach seiner Begleitung, namens „Suzette“.



Melina Gross

Italienisches Duo: Fettuccine Alfredo und karamellisiertes Carpaccio mit Buttersauce, konfierten Tomaten, frittiertem Rucola, knusprigen Kapern und gerösteten Pinienkernen

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

200 g Rinderfilet
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Silberhaut, Fett und Sehnen entfernen. Mit einem scharfen Messer in feine, dünne Scheiben schneiden. Danach ggf. mit einem Plattireisen zwischen eingölter Frischhaltefolie hauchdünn klopfen. Das Fleisch leicht salzen und in den Kühlschrank stellen.

Für die Buttersauce:

2 Schalotten
1 EL Butter
125 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond
2 EL Weißweinessig
130 g kalte Butter
ggf. 0,5 TL Mehl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Bunter Pfeffer aus der Mühle

Schalotten abziehen, grob würfeln und in etwas Butter in einem Topf glasig dünsten. Mit Wein, Fond und Essig ablöschen, aufkochen und bei starker Hitze auf etwa 100 ml einkochen. Die Reduktion durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf geben und erneut aufkochen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Ggf. Mehl unter Rühren hereinrieseln lassen und erneut aufkochen. Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und schmelzen.

Für den Nudelteig:

2 Eier, Zimmerwarm
100 g Semola + Semola zum Arbeiten
100 g Mehl, Type 405
1 Prise Salz

Semola und Mehl in einer Schüssel miteinander vermischen. Eier dazugeben und mit einer Gabel grob verkneten. Anschließend mit der Küchenmaschine ca. 3-5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ggf. einen kleinen Schluck Wasser hinzugeben, sollte der Teig zu trocken/bröselig sein. Teig kühl stellen.

Nach ca. 20 Minuten Teig herausholen und mithilfe einer Nudelmaschine auswalzen. Nudeln ggf. mit der Hand zu Fettuccine schneiden oder durch den Fettuccine-Aufsatz der Nudelmaschine ziehen.

Fettuccine ca. 1:30-2 Minuten al dente im gesalzenen Wasser kochen. Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser im Topf belassen, restliches Nudelwasser auffangen. Nudeln wieder in den Topf geben. Mit der Sauce im Topf fortfahren (siehe unten).

Für die Alfredo-Sauce:

75 g Butter, Zimmerwarm
75 g Parmesan, Zimmerwarm
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan kurz vorm Kochen der Nudeln reiben. Butter in Würfel teilen. Ein Drittel der Butter zu den Nudeln in den Topf geben. Gut einrühren, ggf. Nudelwasser hinzufügen. Ein Drittel des Käses hinzufügen. Schritte noch 2-mal wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die Stärke des Nudelwassers bindet die Sauce. Pasta Alfredo mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die konfierten Tomaten:

10 Cocktailtomaten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
2 EL Balsamicoessig
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Winterthymian
1-2 EL Puderzucker
2 EL Olivenöl

Tomaten waschen und halbieren. Mit der Hautseite nach unten in eine flache Auflaufform mit Olivenöl und Butter geben. Knoblauch abziehen, pressen und dazugeben. Mit Salz, Puderzucker und Kräutern bestreuen, mit Essig beträufeln und für 25-30 Minuten in den Backofen geben.

Für den Rucola und die Kapern:

50 g Rucola
2-3 EL eingelegte Kapern
1 EL Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Rucola waschen und gut trocken tupfen. Kapern abgießen und gut trocken tupfen. Kapern mehlieren. Öl in einem hohen Topf erhitzen oder mit einer Fritteuse arbeiten. Rucola knusprig ausbacken. Dann die Kapern knusprig ausbacken. Beides noch warm salzen.

Für die Pinienkerne:

3 EL Pinienkerne

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.

Für die Fertigstellung:

10 g Parmesan
Rucola, für die Garnitur
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Parmesan hobeln oder reiben.

Auf dem Teller Platz für Nudeln und Tomaten lassen. Etwas Buttersauce auf den Teller geben und Carpaccio darauf verteilen. Mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner kurz abflämmen.

Frittierten und frischen Rucola sowie Kapern auf dem Fleisch verteilen. Ggf. nochmal salzen und pfeffern. Parmesan drüber verteilen und nochmal mit der Buttersauce beträufeln.

Nudeln aufdrehen und neben dem Carpaccio anrichten. Mit Rucola, Pinienkernen und Kapern toppen.

Tomaten aus dem Ofen holen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fettuccine Alfredo: *Alfredo di Lelio gab dem Gericht seinen Namen. In seinem Restaurant in Rom war die Zubereitung am Tisch eine wahre "Zeremonie". Es heißt auch, er habe seiner Frau nach der Geburt ihres Sohnes genau dieses Gericht serviert.*

Carpaccio: *Das „Carpaccio“ wurde 1950 erstmalig von dem Koch Giuseppe Arrigo Cipriani in Venedig serviert.*



Chau Duc Doan

Dreierlei Egg Benedict: Klassisch & Royale & Florentine

Zutaten für zwei Personen

Für die pochierten Eier:

6 Eier
1-2 EL Apfelessig
Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Apfelessig hinzufügen. Mit einem Löffel das Wasser rühren, sodass ein leichter Strudel entsteht. Dann nacheinander und vorsichtig die Eier in das Wasser geben. Nach ca. 3 ½ Minuten aus dem Topf nehmen und abtrocknen. Mit Salz würzen.

Für die Sauce hollandaise:

½ Zitrone, davon Saft
250 g Butterschmalz
3 Eier
1 TL Apfelessig
Zucker, zum Abschmecken
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Butterschmalz in der Pfanne schmelzen und beiseitestellen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelbe in einer Schüssel über einem Wasserbad ständig mit einem Schneebesen rühren und langsam Butterschmalz und Apfelessig hinzugeben, bis die perfekte Konsistenz erreicht ist. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Sauce warmhalten.



**PROFI
TIPP**

Statt Butterschmalz können Sie auch Nussbutter in die Sauce hollandaise einarbeiten. Wenn Sie geschnittenen Estragon hinzufügen, dann wird aus der Sauce hollandaise eine Sauce béarnaise.

Für die Eggs Benedict:

100 g Entrecôte
1 englischer Muffin (Toastie)
150 g Rucola
½ Zwiebel
8-10 Halme Schnittlauch
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entrecôte ca. 10-15 Minuten in das Gefrierfach legen, damit es ein bisschen härter und einfacher zu schneiden ist. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Entrecôte und Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola waschen und trockenschleudern. Englischen Muffin halbieren und auf der Innenseite anbraten. Rucola sowie Entrecôte auf die zwei Brothälften geben, darauf je ein pochiertes Ei sowie die Sauce hollandaise geben. Mit Schnittlauch garnieren.

Für die Eggs Royale:

100-200 g Räucherlachs
1 Avocado
1 englischer Muffin (Toastie)
1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
1-2 EL Frischkäse
Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen

Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels aus der Schale lösen. Fruchtfleisch „smashen“, dann etwas Frischkäse und Zitronensaft unterrühren. Englischen Muffin halbieren und auf der Innenseite anbraten. Avocado auf die zwei Brothälften verteilen. Hälften mit Räucherlachs belegen und diesen leicht abflämmen. Dann jeweils ein pochiertes Ei darauf platzieren und Sauce hollandaise darüber geben. Mit Zitronenabrieb und Paprikapulver garnieren.



**PROFI
TIPP**

Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen und atlantischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand März 2023):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang)
- 1. Wahl (atlantischer Lachs): ASC Label (Aquakultur) und BIO (Aquakultur)

Für die Eggs Florentine:
150 g Spinat
1 englischer Muffin (Toastie)
½ Zwiebel
10-30 g Pinienkerne
Frischkäse, zum Bestreichen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Spinat und Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen. Aus der Pfanne nehmen. Englischen Muffin halbieren und auf der Innenseite anbraten. Mit Frischkäse bestreichen.

Pinienkerne in einer separaten Pfanne anrösten. Spinat und Pinienkerne vermischen und auf den Frischkäse geben. Auf jede Hälfte ein pochiertes Ei und Sauce hollandaise geben. Mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Egg Benedict: Erzählt werden zwei Entstehungsgeschichten: Zum einen soll Charles Ranhofer als Chefkoch von Delmonico's Restaurant in New York City Eggs Benedict für den Finanzier LeGrand Benedict erfunden haben, zum anderen wird dieses Gericht dem Börsenmakler Lemuel Benedict zugeschrieben, der es im Hotel Waldorf Astoria in New York als Katerfrühstück bestellt haben soll.



Nina Drenkelforth

Dekonstruierte Mozartkugel: Nougat-Eis mit Pistazien-Crumble, Marzipanschaum, Johannisbeersauce und Zartbitterschokolade

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

100 g Nougat
50 ml Milch
100 ml Sahne
100 ml gezuckerte Kondensmilch
½ Vanilleschote

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nougat vorsichtig in leicht warmer Milch auflösen. Sahne steif schlagen. Nougat- und Kondensmilch verrühren.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Milch rühren, anschließend vorsichtig die Sahne unterheben. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Crumble:

80 g Pistazienkerne
100 g kalte Butter
90 g Mehl
40 g brauner Zucker
1 EL Zucker
1 TL Spinatpulver

60 g Pistazien grob hacken. Aus Pistazien, Mehl, Butter, braunem Zucker und Spinatpulver mit der Hand Streusel herstellen. Im heißen Ofen 10 Minuten knusprig backen.

Die restlichen Pistazien mit dem weißen Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Für den Schaum:

75 g Marzipanrohmasse
75 ml kalte Sahne
75 ml kalte Milch
1-2 Tropfen Bittermandelaroma

Alle Zutaten in einem hohen Gefäß pürieren und in einen Sahnesyphon geben. Sahnesyphon bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Johannisbeersauce:

200 g TK-Johannisbeeren
1,5 Limetten, davon Saft & Abrieb
35 g brauner Zucker
4 cl Cassislikör
Stärke, zum Abbinden

Johannisbeeren mit braunem Zucker und Saft einer Limette aufkochen. Likör dazugeben, alles erneut aufkochen und mit dem Abrieb von einer halben Limette abschmecken. Alles pürieren, passieren und ggf. mit Stärke andicken.

Für die Schokolade:

100 g Zartbitterschokolade

2/3 der Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, den Rest kleinhacken und damit die geschmolzene Schokolade temperieren. Die flüssige Schokolade in einen Spritzbeutel geben und daraus Dekorationselemente nach Wahl z.B. Herzen, Schmetterlinge oder einen Notenschlüssel „malen“. Figuren bis zum Anrichten in den Kühlschrank geben.

Für die Garnitur:

2-3 Rispen Johannisbeeren
1 Zweig Minze

Gericht mit Johannisbeeren und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mozartkugel: Sie wurde nach eigenen Angaben 1890 vom Salzburger Konditor Paul Fürst kreiert und nach dem fast 100 Jahre zuvor verstorbenen Komponisten Wolfgang Amadeus Mozart benannt. Der ursprüngliche Name war Mozart-Bonbon.



Marie-Louise Hüneke

Filet Wellington mit Kalbsjus und Frühlingsgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet Wellington:

300 g Rinderfilet
60 g Baconscheiben
200 g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Kräuterseitlinge
200 g Blätterteigrolle, aus dem Kühlregal
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Ei
20 g Butter
1 EL Butterschmalz
1 EL Senf
30 ml Weißwein
½ Bund Petersilie
3 Zweige Thymian
3 Zweige Majoran
Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz einreiben.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, bis es heiß ist, aber nicht raucht. Filet von allen Seiten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Senf bestreichen. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Blätter der Kräuter abzupfen und grob hacken. Pilze putzen und fein würfeln. In einer großen Pfanne die Butter zusammen mit Olivenöl erhitzen. Pilze anbraten, dann Schalotten und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für weitere 10 Minuten anbraten, bis der Alkohol vollständig verdampft ist. Vom Herd nehmen, die gehackten Kräuter und Zitronenabrieb unterrühren und ggf. auf einem Schneidebrett hacken.

Schneidebrett mit einem großen Stück Frischhaltefolie bedecken. In die Mitte ca. zwei Baconscheiben legen und diese mit der Pilzmasse bestreichen. Anschließend das Rinderfilet darauf platzieren. Filet fest in Frischhaltefolie einrollen. Blätterteig entrollen und salzen. Streifen für Deko abschneiden. Frischhaltefolie vom Filet entfernen und das Filet längs in der Mitte des Blätterteiges platzieren. Etwas Eigelb auf die Ränder streichen, dann Fleisch in den Blätterteig einrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nach Bedarf verzieren. Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für ca. 8 Minuten goldbraun backen. Temperatur auf 190 Grad reduzieren. Weitere 15 Minuten backen. Das Filet bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Im Backofen bis zum Anrichten ruhen lassen.

Für die Jus:

1 große mehligkochende Kartoffel
1 Zwiebel
10 g gefrorene Butter
250 ml Kalbsfond
100 ml Rioja (spanischer Rotwein)
1 cl roter Portwein
15 g Tomatenmark
½ TL Dijonsenf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Alle Zutaten außer der Butter und der Kartoffel in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Zum Binden die Kartoffel in die Jus reiben und einmal aufkochen lassen. Jus durch ein Sieb passieren und mit der gefrorenen Butter montieren.

| | |
|----------------------------------|---|
| Für das Gemüse: | Babymöhren, Kohlrabi, Spargel und Zuckerschoten putzen, ggf. schälen und dekorativ schneiden. In Salz-Natron-Wasser bissfest garen und evtl. in Eiswasser abschrecken. |
| 150 g Babymöhren | |
| 1 zarter Kohlrabi | |
| 150 g dünner grüner Spargel | Butter in einer Pfanne zerlassen, Gemüse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Basilikum hacken. Frühlingszwiebeln und Basilikum unter das Gemüse heben. Mit Zitronenabrieb abschmecken. |
| 100 g Zuckerschoten | |
| 2 Frühlingszwiebeln | |
| 1 Zitrone, davon Abrieb | |
| 50 g Butter | |
| ½ Bund Basilikum | |
| 1 Prise Natron | |
| Salz, aus der Mühle | |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle | |
| Eiswasser | |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Filet Wellington: Arthur Wellesley, 1. Duke of Wellington, soll das in Teig gegarte Fleisch im Baskenland kennengelernt haben. Die Legende besagt, dass er 1813 nach der Schlacht von Vitoria in einem Bauernhaus eingekehrt sei, wo ihm die Bäuerin ein Filet im Teigmantel serviert habe. Auch wird vermutet, der Name komme daher, dass das Fleisch der Farbe von Wellingtons Reitstiefeln ähnlich sah.