

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Brot" mit Alexander Kumptner



Vishi Parameswaran

Laugengebäck: Laugentaler mit veganer Käsefüllung, Pilzragout und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Laugentaler:

3 Laugenstangen, ca. 300 g
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g vegane Butter
100 ml Sojamilch
50 g veganer Reibekäse
10 g Petersilie
30 g Sojamehl
Olivenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Laugenstangen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Petersilie klein hacken und mit Sojamehl, Sojamilch, Muskat, Salz und Pfeffer dazugeben. Schalotten und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden, in etwas veganer Butter anbraten und ebenfalls zu dem Laugengemisch geben. Alles gut miteinander vermengen. Dann mit der Hand Taler formen. Für die Käsefüllung in der Mitte ein Loch bilden, etwas Käse hineingeben und mit Laugengemisch verschließen. Zum Formen der Taler eignet sich ein runder Anrichtering.

Taler in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Dann im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad warmhalten.

Für das Pilzragout:

30 g Shiitake
50 g Kräuterseitlinge
50 g Austernpilze
80 g braune Champignons
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, davon Saft
50 g vegane Butter
150 ml Hafersahne
100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
50 ml Sojasauce
10 g Petersilie
1 EL Mehl
Olivenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Olivenöl erhitzen, Pilze hineingeben und braten. Nach 5 Minuten Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Sojasauce hinzufügen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mehl drüberstreuen und mit Gemüsefond ablöschen. Alles 5 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Hafersahne und Butter dazugeben und andicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie hacken und unter die Pilze rühren.

Für den Gurkensalat: Gurke in hauchdünne Scheiben schneiden. Gurke in ein Sieb mit etwas Salz geben und 10 Minuten entwässern lassen. Dann mit den Händen ausdrücken. Dill fein schneiden. Joghurt, Crème fraîche, Balsamicoessig und Dill in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken dazugeben und alles gut vermischen.

- 1 Salatgurke
- 250 g Sojajoghurt, ohne Zucker
- 1 TL vegane Crème fraîche
- 30 ml weißer Balsamicoessig
- 3-4 Zweige Dill
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Dill, Petersilie und Blüten garnieren.

- 1-2 Zweige Petersilie
- 1-2 Zweige Dill
- Essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melina Gross

Brioche: Zweierlei Arme Ritter de luxe: Süß mit Mandeln, Rosmarin-Blaubeeren und Zitronen-Vanille-Mascarpone & Herzhaft mit Wachtel-Spiegelei, Spinat, Schnittlauch-Crème-fraîche und Parmesanschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Armen Ritter:

2-3 Brioche-Brötchen o. ½ Brioche-Brot,
1-2 Tage alt
1 Knoblauchzehe
15 g Parmesan
2 Eier
1-2 EL Butter
200 ml Sahne
½ Bund Schnittlauch
2-3 EL Zucker
Zucker, zum Wälzen
Zimt, zum Wälzen
1 Prise Pilzpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot/Brötchen in 2,5-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Servierring Kreise ausstechen oder in Streifen schneiden.

Eier und Sahne mit einer Gabel verquirlen und die Mischung auf zwei Schüsseln aufteilen.

Eine Ei-Sahne-Mischung mit 2 Esslöffeln Zucker vermischen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides in die zweite Ei-Sahne-Mischung geben, den Parmesan hineinreiben und mit Salz, Pfeffer und Pilzpulver würzen.

Das Brot 4-5 Minuten in die jeweiligen Mischungen legen, ggf. mit einer Tasse beschweren.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Überschüssige Ei-Sahne-Mischung vom Brot abtropfen lassen und das Brot vorsichtig in Butter von allen Seiten ca. 5-10 Minuten goldbraun ausbacken.

Etwas Zimt und Zucker mischen und das süße Brot nach dem Backen darin wälzen.

Für die Zitronen-Vanille-Mascarpone:

1 Zitrone, davon Saft & Abrieb
100 g Mascarpone
50 ml Sahne
½ Vanilleschote
1-2 TL Zucker
1 Prise Salz

Vanilleschote der Länge nach halbieren. Mascarpone mit Sahne,

Vanillemark und Zucker mit einem Handrührgerät aufmixen. Mascarpone Salz, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Für die süßen Toppings:

130 g Blaubeeren
20 g Mandeln
10 g gehobelte Mandeln
1-2 Zweige Rosmarin
½-1 EL Butter
½-1 EL Zucker
1 Prise Salz

Mandeln und gehobelte Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und dann grob hacken.

1 Zweig Rosmarin hacken. Butter, Zucker, Salz, einen kompletten Rosmarinweig, gehackten Rosmarin und Blaubeeren in eine Pfanne geben und ca. 2 Minuten braten bis sie aufplatzen und etwas Fruchtsaft lassen.

Für die Schnittlauch-Crème-fraîche:

150 g Crème fraîche
1 Knoblauchzehe
1 TL Ahornsirup
1-2 TL getrockneter Schnittlauch
1 TL Olivenöl
½ TL Salz

Knoblauch abziehen und pressen. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

- Für den Parmesanschaum:** Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb in einen hohen Messbecher passieren und wieder in den Topf geben. Sahne und Gemüsefond dazugeben. Alles aufkochen und den Parmesan hineinreiben. Kurz köcheln bzw. einreduzieren lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken. Kalte Butter zugeben und mit einem Stabmixer alles schaumig aufschlagen, dabei etwas Lecithin untermixen.
- 1 Schalotte
 - 1 Zitrone
 - 80 g Parmesan
 - 1 EL Butter + 3-4 EL kalte Butter
 - 100-150 ml Sahne
 - 100 ml Weißwein
 - 50-100 ml Gemüsefond
 - 2 g Lecithin
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die herzhaften Toppings:** Wachteleier in einer heißen Pfanne mit Öl ausbacken, dabei ggf. einen Deckel auf die Pfanne legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat 30 Sekunden in heißem Wasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. In etwas Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Muskatnuss würzen.
- 2-4 Wachteleier
 - 50 g Babyspinat
 - Butter, zum Braten
 - Chiliflocken, zum Würzen
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Pflanzenöl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 - Eiswasser
- Für die Garnitur:** Die jeweiligen Armen Ritter mit den jeweiligen Dips bestreichen. Die Toppings jeweils darüber geben bzw. drauflegen. Saucen separat anrichten. Süße Variante mit Puderzucker bestäuben, herzhaftere Variante mit Parmesan, Schnittlauch, Kresse, Salz und Pfeffer Garnieren.
- 10 g Parmesan
 - 1-2 Halme Schnittlauch
 - 1 Schale Gartenkresse
 - Puderzucker, zum Bestäuben
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nina Drenkelforth

Sauerteigbrot: Lammfilet mit Sauerteigbrot-Creme, Kräuterfrischkäse, gebratenen Radieschen, Rhabarber-Holunder-Chutney und Sauerteigbrot-Croupons

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

300 g Lammfilet
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
½ TL Fenchelsamen
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammfilet salzen und in Butter und Öl anbraten, dabei auch Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben.

Fenchelsamen in einem Mörser zerstoßen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer und zerstoßenem Fenchel würzen. Bei 75 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Creme:

225 g Sauerteigbrot
1 Schalotte
150 ml Sahne
50 ml Milch
40 g Butter
350 ml Gemüsefond
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot grob würfeln und ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb rösten. Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Öl bräunen. Das Brot dazu geben. Mit Sahne, Milch und Fond aufgießen. Alles solange kochen, bis das Brot weich ist. Das Gemisch mit Butter glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wie viel Flüssigkeit man am Ende benötigt, hängt vom Brot und dem Röstgrad ab. Bei sehr frischem, wenig geröstetem Brot wird weniger, bei eher altem Brot stark geröstetem mehr benötigt.

Für den Frischkäse:

50 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
50 g Joghurt, 3,5% Fett
30 ml Sahne
½ Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Zweig glatte Petersilie
5 Halme Schnittlauch
1 Zweig Thymian
1 Zweig Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Oregano fein hacken und mit Frischkäse und Joghurt vermischen. Sahne schlagen und unterheben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Radieschen:

1 Bund Radieschen
1 Zitrone, davon Saft
1 EL Butter
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Radieschen putzen. Butter in eine Pfanne geben, Radieschen darin anbraten, bis sie außen bräunen. Mit Zitronensaft ablöschen und Salz und Zucker würzen.

- Für das Chutney:** Schalotte abziehen, Ingwer schälen, beides klein würfeln. Koriander- und Senfsamen grob mörsern, dann kurz in einem Topf ohne Fett anrösten. Mit Apfelessig und 25 ml Wasser ablöschen. Schalotte, Ingwer und Zucker dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen.
- 250 g Rhabarber
1 Orange, davon Saft & Abrieb
1 Schalotte
10 g Ingwer
30 ml Holunderblütensirup
40 ml Apfelessig
½ TL Koriandersamen
½ TL Senfsamen
15 g brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Croûtons:** Zwei Scheiben Brot abschneiden und in Butter von beiden Seiten anbraten. Restliches Brot fein würfeln und in Butter knusprig anbraten. Mit Salz und viel Chili würzen.
- 100 g Sauerteigbrot
Butter, zum Braten + Bestreichen
Chili, aus der Mühle
Salz aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Gericht mit Sprossen garnieren.
- Radieschensprossen
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marie-Louise Hüneke

Tramezzini: Lammlachse im Tramezzini-Mantel mit Rotwein-Schokoladensauce, Süßkartoffelpüree und Orangen-Gel

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 küchenfertige Lammlachse
6 Scheiben dünner Schinken
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammlachse von der Silberhaut befreien und bei sehr hoher Hitze in Butterschmalz für maximal 2 Minuten pro Seite anbraten. Danach sofort aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken auslegen und die Lammlachse darin ausrollen.

Für die Farce:

200 g Kalbschnitzel
50 g Babyspinat
150 ml kalte Sahne
4 Eiswürfel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das rohe Kalbfleisch grob würfeln und gemeinsam mit dem Spinat und den Eiswürfeln in einen Multizerkleinerer geben. Dazu eine Prise Salz und Pfeffer geben. Zutaten für ca. 20-30 Sekunden mixen und langsam die kalte Sahne zufügen. So lange weitermixen bis eine feine, cremige Konsistenz entsteht. Farce darf nicht vom Löffel fallen. Danach in eine Schüssel geben und kaltstellen.

Für den Tramezzini-Mantel:

4 Scheiben Tramezzini
Butterschmalz, zum Braten

Tramezzini-Scheiben plattrollen und auf einer Seite dünn mit der Farce bestreichen. In Schinken gewickelte Lammlachse in Tramezzinibrot einwickeln. Am Ende das überstehende Brot ggf. abschneiden. Die Enden vorsichtig zusammendrücken.

Etwas Butterschmalz bei mittlerer bis hoher Temperatur in einer Pfanne schmelzen und die Lamm-Röllchen rundherum knusprig braten. Danach auf ein Backblech legen und im Ofen 8-10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad nachgaren.

Für die Rotwein-Schokoladensauce:

30 g Zartbitterschokolade, 70%
Kakaoanteil
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
200 ml Rotwein
4 EL Rinderfond
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Rotwein auf ca. 80 ml einreduzieren. Dann Rinderfond, Preiselbeeren, Schokolade und eine Prise Salz hinzugeben und bei sehr niedriger Temperatur einrühren, bis alles verbunden ist und man eine sirupartige Konsistenz erhältst. Am Ende gegebenenfalls mit Salz und Zucker abschmecken. Sauce passieren.

Für das Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln
½ Zitrone, davon Saft
250 ml Kokosmilch
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in Wasser ca. 20 Minuten weichkochen. Süßkartoffeln abseihen, zurück in den Topf geben. Kokosmilch und Butter hinzufügen und stampfen.

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Für das Orangen-Gel: Orangen halbieren und auspressen, sodass 200 ml Saft entstehen.
2 Orangen, davon Saft & Abrieb Orangensaft mit Zesten einer Orange sowie Zucker verrühren und einmal
20 g Zucker kurz aufkochen. Herd ausschalten und das Agar Agar einrühren.
5 g Agar Agar Abkühlen und fest werden lassen. Dann mit dem Stabmixer zu einem
feinen Gel mixen. Sollte die Konsistenz zu fest geworden sein und nicht
zum Gel werden, einfach einen Esslöffel warmes Wasser zugeben, bis
die Konsistenz schön cremig wird. Danach in einen Spritzbeutel geben.

Für die Garnitur: Gericht mit Pfeffer und Petersilie garnieren.
Pfefferkörner
Krause Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.