

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Alexander Kumptner



Getrüffeltes Kalbsbutterschnitzel mit Erbsen-Lauchgemüse, Kartoffel-Mousseline und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

175 g Kalbshackfleisch
 ½ Zitrone, davon Abrieb
 10 g Semmelbrösel + Brösel zum Wenden
 ½ Ei
 20 g Sahne
 15 g Butter + 1 EL Butter zum Braten
 ½ EL schwarzes Trüffelöl
 1 kleine Prise Cayennepfeffer
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

15 g Butter in einen Topf geben und eine braune Butter/Nussbutter herstellen.

Kalbshackfleisch, 10 g Semmelbrösel, Sahne, Ei, die braune Butter sowie Zesten einer halben Zitrone in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, einer kleinen Prise Muskat und Trüffelöl würzen. Daraus dann die Butterschnitzel formen (leicht oval). Die fertig geformten Butterschnitzel von beiden Seiten in Brösel wenden. Anschließend in einer Pfanne Butter erwärmen und die Schnitzel darin langsam anbraten. Wichtig: Nicht zu heiß braten, da sie sonst außen dunkel und innen roh sind.

Für das Erbsen-Lauchgemüse:

¼ Stange Lauch
 40 g TK-Erbsen
 ½ EL Butter
 75 ml Gemüsefond
 ½ EL schwarzes Trüffelöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Lauch in 0,5–1 cm breite Scheiben bzw. Räder schneiden. Diese kurz in Salzwasser blanchieren (der Lauch soll noch knackig sein) und anschließend in Eiswasser kalt abschrecken.

In einer Pfanne Gemüsefond erhitzen, mit Trüffelöl parfümieren, dann Lauch und Erbsen dazugeben. Fond nahezu vollständig einreduzieren lassen und mit etwas Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Mousseline:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 80 ml Milch
 35 g Butter + 25 g kalte Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

35 g Butter in einen Topf geben und eine braune Butter/Nussbutter herstellen. Kartoffeln schälen und etwas kleiner schneiden. In einem Topf Wasser aufsetzen, salzen und die Kartoffelstücke darin weichkochen. Danach das Wasser abseihen und die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Milch erwärmen und zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Muskat würzen. Die braune Butter und die kalte Butter zusammen vorsichtig in die Kartoffel-Masse montieren.

Für das Kartoffelstroh:

1 festkochende Kartoffel
 Maiskeimöl, zum Frittieren

Kartoffel schälen und mithilfe einer Aufschnittmaschine in ganz dünne Scheiben schneiden. Übereinanderlegen und in feine Julienne schneiden. Mit Wasser übergießen, ausschwemmen lassen bzw. wässern und auf einem Küchentuch vorsichtig richtig trocken tupfen. Bei 160 Grad in neutralem Öl goldbraun frittieren.

Für die Garnitur: Trüffelknolle über das Gericht hobeln.
½ Knolle schwarzer Trüffel

Kartoffel-Mousseline auf einen Teller geben, das Kalbsbutterschnitzel daraufsetzen. Erbsen-Lauchgemüse anrichten und mit dem Butter-Fond nappieren. Zum Schluss die Trüffelknolle über das Gericht hobeln und das Kartoffelstroh daraufsetzen.

Zusatzzutaten von Melina: *Die Petersilie gab Melina gehackt und die Hackfleischmasse. Den Weißwein nutzte sie zum Ablöschen des Gemüses und mit dem weißen Pfeffer würzte sie die Mousseline.*
Petersilie
Weißwein
Weißer Pfeffer

Zusatzzutaten von Nina: *Die Minze hackte Nina und gab sie zum Erbsen-Lauchgemüse. Die Haselnüsse gab sie gerieben vor dem Servieren über das gesamte Gericht, die Shisokresse verwendete sie als Dekoration.*
Minze
Haselnüsse
Shisokresse

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Kartoffelgratin mit Spargel-Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Gratin:

3 festkochende Kartoffeln
1-2 Knoblauchzehen
10 g Parmesan
Butter, zum Einfetten
200 ml Sahne
100 ml Milch
1-2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen.

Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten. Knoblauch abziehen und halbieren. Form mit Knoblauch einreiben.

Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Diese aufgefächert in die Auflaufform schichten.

Sahne, Milch, Thymian, übrigen Knoblauch in einen Topf geben auf etwas einköcheln lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Parmesan hineinreiben, dann die Masse gleichmäßig über die Kartoffeln geben. Parmesan drüberstreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Für den Salat:

6 Stangen Spargel
100 g Wildkräutersalat
2 Orangen
½ Zitrone
50 g Butter
1-2 TL scharfer Senf
1 TL Zucker
2 TL Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und eine halbe Zitrone, sowie Zucker und einen Teelöffel Salz hineingeben. Spargel darin kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Eine Orange heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, -abrieb, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Wildkräutersalat verlesen und ggf. waschen. Mit dem Dressing marinieren. Zweite Orange filetieren.

Spargel auf einen Teller geben und mit flüssiger Butter nappieren. Darauf den Salat setzen und die Orangenfilets anlegen. Alles salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.