

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2018** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Mareike Kuhl

**Blutwurst auf Rahm-Sauerkraut mit Apfel-Zwiebel-Confit
und Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst: Die Blutwurst in Scheiben schneiden, mehlieren und bei niedriger Temperatur in der Pfanne zusammen mit etwas Butter von beiden Seiten braten.
 250 g grobe Blutwurst
 10 g Butter
 Mehl, zum Mehlieren

Für die Kartoffelwürfel: Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln knusprig garen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Kartoffelwürfeln hinzugeben.
 300 g festkochende Kartoffeln
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Majoran
 20 g Butterschmalz
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Apfel-Zwiebel Confit: Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Äpfel waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Zwiebeln abziehen und würfeln. Zwiebeln und Äpfel in die Pfanne geben und kurz wenden. Mit Weißwein und Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Apfel-Zwiebel-Confit einkochen.
 2 Äpfel (Pink Lady)
 2 rote Zwiebeln
 50 g Zucker
 100 ml trockener Weißwein
 50 ml Apfelessig
 1 TL gemahlener Piment
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rahmsauerkraut: Die Karotten schälen und mit einer Vierkantreibe fein raspeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Karotte und Schalotte anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren. Sauerkraut hinzugeben, einkochen und Sahne und Lorbeerblatt hinzugeben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rahmsauerkraut mit Estragon, Piment, Salz und Pfeffer abschmecken. Nur noch leicht einköcheln lassen.
 300 g mildes Sauerkraut
 2 Karotten
 1 Schalotte
 200 ml Sahne
 2 Zweige Estragon
 1 Lorbeerblatt
 10 g Butterschmalz
 1 TL gemahlener Piment
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Senfcreme: Den Senf mit Crème fraiche vermengen und in eine Spritztüte füllen.
2 EL mittelscharfer Senf
50 g Crème fraiche

Für die Ganitur: Die Kresse abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Granatapfel,
1 Kasten Kresse anschneiden, auseinanderbrechen und Kerne herauslösen. Den Teller mit
1 Granatapfel Kresse, Kümmel und Granatapfelkernen garnieren.
1 EL Kümmel im Ganzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Horst Ballé

Trüffel-Risotto mit Parmesanhippe und grünem Limonen-Spargel

Zutaten für zwei Personen

- Für die Parmesanhippe:** Den Parmesan reiben. In einer beschichteten Pfanne Parmesan gleichmäßig einstreuen und schmelzen lassen. Wenn die Ränder unten leicht bräunen, Parmesan mit einem Pfannenwender angeben und zügig über eine Tasse stülpen. Erkalten lassen, dann die Schale von der Tasse abheben.
- 300 g Parmesan
- Für das Risotto:** Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Reis hinzugeben und 2 Minuten andünsten. Mit Wein ablöschen. Trüffel halbieren und eine Hälfte fein hacken und unter das Risotto geben. Köcheln lassen und stetig umrühren. Fond aufkochen und nach und nach zum Risotto geben. Parmesan reiben und unter das Risotto geben. Butter unterrühren und bei Bedarf noch etwas Fond hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 250 g Carnaroli Reis
50 g weißer Trüffel
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
200 ml trockener Weißwein
50 g Parmesan
60 g Butter
400 ml Pilzfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Risotto in der Parmesanschale anrichten und restlichen Trüffel darüber hobeln.
- Für den Limonen-Spargel:** Den Spargel waschen, trocken tupfen, holzige Enden abtrennen und das untere Drittel schälen. Limettenschale abreiben, Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin andünsten. Limettensaft hinzugeben und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.
- 200 g grüner Spargel
2 Limetten (Saft + Abrieb)
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gericht mit Petersilie garnieren.
- ½ Bund glatte Petersilie.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Chadi Elmahamid

Arabischer Brotsalat und Hummus mit Lammfleisch

Zutaten für zwei Personen

Für das Hummus:

300 g Kichererbsen
1 Zitrone (Saft)
2 Knoblauchzehen
2 EL Sesampaste (Tahini)
Edelsüßes Paprikapulver, zum
Abschmecken
Kumin, zum Abschmecken
60 ml Olivenöl
½ EL Salz
2 Eiswürfel

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen. Kichererbsen, Sesampaste, Zitronensaft Öl, Knoblauch, Kumin, Paprikapulver, Salz und Eis in einen Mixer geben und zu einem glatten Püree mixen. Herausnehmen, in eine kleine Schale geben und mit etwas Öl beträufeln.

Für das Lammfleisch:

200 g Lammhackfleisch
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Lammhack mit Salz und Pfeffer würzen, ordentlich durchkneten und kleine Bällchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Bällchen darin anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier ausfetten lassen.

Für den Brotsalat:

2 arabische Fladenbrote
1 kleiner Romanasalat
3 Tomaten
1 Gurke
2 Lauchzwiebeln
5 Radieschen
1 Zitrone (Saft)
1 Bund glatte Petersilie
½ Bund Minze
3 EL Olivenöl
Sumach, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Die Tomaten, Gurke, Radieschen, Salat und Lauchzwiebeln waschen und trocken tupfen. Tomaten halbieren, Strunk entfernen und würfeln. Gurke und Radieschen würfeln. Salat schleudern und einzelne Blätter abzupfen und in Mundgerechte Stücke schneiden. Lauchzwiebeln von der äußeren Schale befreien, Strunk abschneiden und in feine Ringe schneiden. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomate, Gurke, Radieschen, Salat, Lauchzwiebeln, Minze und Petersilie in eine Schüssel geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Sumach hinzugeben und würzig abschmecken.

Fladenbrote in Würfel schneiden und in Öl goldbraun frittieren. Mit Küchenpapier ausfetten lassen und vorsichtig unter den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ursula Steiner

Bayerische Fish & Chips:

Renkenfilet im Bierteig mit bunten Kartoffelchips und Trauben-Balsamico-Reduktion

Zutaten für zwei Personen

- Für die Renke:** Den Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Limettenschale abreiben und auffangen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Dill und Limettenabrieb in einen Mörser geben und zerreiben. Mehl, Bier und Ei in eine Schüssel geben und zu einem Teig verquirlen.
- 2 Renkenfilets à 200 g (ohne Haut)
 1 Limette (Saft)
 500 ml helles Lagerbier
 1 Ei
 200 g Mehl
 ½ Bund Dill
 1 TL Wachholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Chips:** Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und dünn hobeln. In der Fritteuse knusprig backen. Ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen. Mit Salz würzen.
- 1 festkochende Kartoffel
 1 blaue Kartoffel (St. Galler)
 1 rote Kartoffel rot (Laura)
 Salz, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Den Traubensaft und Balsamico in einen Topf geben und einreduzieren lassen.
- 100 ml hellen Traubensaft
 100 ml hellen Balsamico-Essig
- Für die Dekoration:** Den Estragon abbrausen und trockenwedeln. Limette in Scheiben schneiden.
- 5 Zweige Estragon
 1 Limette

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Grosmann

Gebratener Saibling mit Rote-Bete-Gnocchi, grünen Spargelspitzen und Meerrettich-Schaum-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Gnocchi:

150 g vorgegarte Rote Bete
300 g festkochende Kartoffeln
30 g Mehl
35 g Speisestärke
3 EL Butter
1 Ei (Eigelb)
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen.

Rote Bete grob würfeln und mit dem Stabmixer pürieren. Kartoffeln schälen, klein würfeln und im siedenden Salzwasser gar kochen.

Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Ei aufbrechen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Mehl, Stärke und Eigelb zur Kartoffelmasse hinzugeben und Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Rote Bete gut untermischen.

Arbeitsfläche bemehlen, Teig ausrollen, ca. 2 cm dick. 3 cm große Stücke runterschneiden, ovale Kügelchen formen und mit einer Gabel flach drücken.

Wasser in einem Topf mit Wasser erhitzen, Gnocchi dazugeben und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und Butter in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi hineingeben und kurz durch schwenken.

Für die grünen Spargelspitzen:

100 g grünen jungen Spargel
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf mit Salz erhitzen. Spargel waschen, holzige Stellen entfernen und ca. 7 Minuten bissfest im kochenden Wasser garen.

Herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Spitzen darin schwenken.

Für die Meerrettich-Schaum-Sauce:

125 ml Schlagsahne
50 g Meerrettich
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Den Meerrettich schälen, reiben und mit Sahne in einem Topf aufkochen.

Mit einem Stabmixer pürieren und mit Zucker und Salz abschmecken.

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets á 120 g (mit Haut)
1 Limette (Saft)
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saibling waschen, trocken tupfen, mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und Saibling mit der Hautseite zuerst glasig garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.