

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juni 2018** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner**



**Horst Ballé**

**Thunfischsteak mit Salsa Verde und warmem  
Kartoffelsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Salsa Verde:** Die Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.  
 1 Bund Minze  
 1 Bund glatte Petersilie  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone (Saft)  
 2 Sardellenfilets  
 2 TL Kapern  
 1 TL Dijonsenf  
 1 EL Weißweinessig  
 4 EL Olivenöl  
 ½ TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Kartoffelsalat:** In einem Topf Wasser mit Salz erhitzen. Kartoffel abbürsten und Kartoffeln mit Schale im Wasser gar kochen. Tomaten waschen und trocken tupfen.  
 400 g kleine, festkochende Drillinge  
 300 g Cocktailtomaten  
 2 eingelegte Paprikaschoten  
 50 g Rucola  
 5 schwarze, entkernte Oliven  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Pasta und den Thunfisch:** Die Thunfischsteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Fenchelsamen einreiben. Mit Öl beträufeln und in der Pfanne von beiden Seiten braten. Fisch herausnehmen. Chili halbieren, Kerngehäuse und Kerne entfernen und fein hacken.  
 2 weiße Thunfischsteaks à 150 g  
 1 kleine rote Chilischote  
 1 TL getrockneter Oregano  
 1 TL Fenchelsamen  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Thunfischsteaks mit Salsa Verde bestreichen und Chili darüber streuen.

**Für die Garnitur:** Zitrone vierteln.  
 1 Zitrone

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Horst Ballé**

## **Erdbeersorbet auf Limoncello-Cantuccini**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Sorbet:** Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vom Strunk befreien. Mit 200 g tiefgekühlte Erdbeeren Puderzucker in einen Mixer geben und zu einem cremigen Sorbet mixen.  
2 EL Puderzucker

**Für die Cantuccinis:** Die Cantuccini Kekse in eine Tüte geben und zerbröseln. Keksbrösel in Gläser füllen und mit Limoncello und Cointreau tränken.  
20 g Cantuccini Kekse  
2 cl Limoncello  
4 cl Cointreau

Das Erdbeersorbet auf den Keksen verteilen.

**Für die Garnitur:** Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Strunk befreien und vierteln.  
2 kleine Baiser  
2 Erdbeeren  
2 Zweige Minze  
Minze abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Dessert mit Baiser, Erdbeeren und Minze garnieren.

Das Dessert anrichten und servieren.



**Chadi Elmahamid**

## **Maklube mit Gurken-Minz-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Maklube:** Den Ofen auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 4 kleine Hähnchenkeulen          | Joghurt in eine Schüssel geben. Tomatenmark, Zimt, Kreuzkümmelpulver,   |
| 250 g Langkornreis               | Paprikapulver, Kurkuma und Kardamon hinzugeben und gut                  |
| ½ Aubergine                      | durchmischen. Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und in             |
| 1 Karotte                        | mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch zum Joghurt geben und gut        |
| 2 große festkochende Kartoffel   | durchmengen. Fleisch in eine Auflaufform geben und im Ofen 25 Minuten   |
| ½ TL Tomatenmark                 | garen.  |
| 1 EL Joghurt                     | Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Karotte und Kartoffeln     |
| ½ EL Zimt                        | schälen und in Scheiben schneiden. Aubergine, Karotte und Kartoffeln in |
| ½ TL Kreuzkümmelpulver           | der Fritteuse goldbraun frittieren.                                     |
| ½ TL rosenscharfes Paprikapulver | Reis mit kaltes Wasser waschen, Wasser mit Salz zum Kochen bringen      |
| Kurkuma, zum Abschmecken         | und Reis hinzugeben. Reis bissfest gar kochen und abgießen. Fleisch aus |
| Kardamon, zum Abschmecken        | dem Ofen nehmen und den Ofen auf 200 Grad herunter drehen. In einem     |
| Salz, aus der Mühle              | große Topf Kartoffeln, Aubergine, Karotte, Hähnchenbrust und Reis in    |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle | Schichten hineingeben und noch einmal ca. 5 Minuten im Ofen backen.     |
- Für den Gurken-Minz-Salat:** Die Gurke waschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden.
- |                     |   |
|---------------------|---|
| 1 Gurke             | Joghurt in eine Schüssel geben und mit Gurke vermengen. Minze         |
| 500 ml Joghurt      | abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt-Gurken-Mischung mit Salz |
| 3 Zweige Minze      | abschmecken und Minze untermischen.                                   |
| Salz, aus der Mühle |   |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Chadi Elmahamid

## Libanesischer Milchpudding mit Avocadocreme

Zutaten für zwei Personen

**Für den Pudding:** Die Milch, Stärke, Rosenwasser und Zucker in einen Topf geben, gut durchrühren und aufkochen lassen.  
500 ml Milch  
2 EL Stärke  
3 EL Zucker  
1 EL Rosenwasser

**Für die Avocadocreme:** Die Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch auslösen.  
1 reife Avocado Fruchtfleisch mit Honig und Kondensmilch in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis es eine cremige Konsistenz hat.  
1 EL Honig  
1 EL Kondensmilch

**Für die Garnitur:** Die Pistazien grob hacken.  
2 EL Pistazien

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.



**Thomas Grosmann**

## **Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Portweinsauce mit Perlzwiebeln und Apfelspalten**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Kartoffelpüree:** In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in 5 mehlig kochende Kartoffeln Würfel schneiden und im siedenden Wasser gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.  
 50 ml Milch  
 15 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kalbsleber:** Die Leber waschen, trocken tupfen und von Haut und Gefäßen befreien. In ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden und in Mehl wenden.  
 460 g Kalbsleber  
 2 EL Mehl  
 2 EL Butter  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Portwein-Sauce:** Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit dem Leber-Bratensatz knusprig braten. Butter dazugeben und Perlzwiebeln glasig anbraten. Äpfel waschen, trocken tupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und zu den Perlzwiebeln geben. Kurz durchschwenken und mit Zucker leicht karamellisieren. Mit Essig und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Kalbsfond eingießen, Lorbeerblatt dazugeben und weiter köcheln lassen. Restliche Butter einrühren und eindicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 3 Scheiben Speck  
 2 Äpfel  
 60 g Perlzwiebeln  
 50 ml Portwein  
 50 ml Kalbsfond  
 20 ml Balsamico-Essig  
 20 g Butter  
 1 Lorbeerblatt  
 1 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Thomas Grosmann**

## **Birnen-Marzipan-Strudelsäckchen mit Vanille-Zimt-Espuma und Minzpesto**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Birnen-Marzipan-Strudelteigsäckchen:**

- 1 Rolle Strudelteig
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 Birnen
- 50 g Rohmarzipan
- 2 EL Butter
- 1 EL Rum
- 1 EL Zucker

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und eine Hälfte in kleine Stücke schneiden. Restliche Birne in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen, Zucker leicht karamellisieren und die Birnenwürfel darin schwenken. Mit Rum ablöschen. Marzipan grob würfeln und unter die Birnen heben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Birnenwürfel mit Zitronensaft abschmecken.

Strudelteig in ca. 11x11 cm große Quadrate schneiden. Mit der Birnenmasse füllen, Ecken nach oben klappen und fest zusammendrücken. Strudelsäckchen und Birnenscheiben auf ein Backblech mit Backpapier geben und Strudelsäckchen ca. 10 Minuten backen bzw. Birnenscheiben austrocknen lassen.

### **Für das Vanille-Zimt-Espuma:**

- 100 ml Crème fraîche
- 100 ml Schlagsahne
- 1 cl Rum
- 30 g Vanillezucker
- Zimt, zum Abschmecken

Die Sahne, Crème fraîche, Rum, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel geben, glatt rühren und in eine Espuma-Flasche geben. Kalt stellen und vor dem Gebrauch mit einer Kapsel befüllen und gut schütteln.

### **Für das Minzpesto:**

- 1 Bund Minze
- 1 Zitrone (Saft)
- 50 g weiße, geriebene Schokolade
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL Sonnenblumenöl

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und in ein Gefäß geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Pinienkerne, weiße Schokolade, 1 TL Zitronensaft dazugeben. Etwas Öl aufgießen und mit dem Pürierstab pürieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.