

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2018** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Alexander Kumptner

Entrecôte mit Pilztatar, knusprigem Kartoffelstroh und Rotweinreduktion

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

2 Entrecôte Filet á 200g Olivenöl, zum Braten Salz, aus der Mühle
 Fleisch waschen, trockentupfen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Entrecôte von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Rost in den Ofen geben und medium fertig garen.

Für das Pilztatar: Die Pilze putzen und in 1cm große Würfel schneiden. Schalotten fein

würfelig schneiden, eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Die Hitze erhöhen, Pilze dazugeben und scharf anbraten.
 150 g Kräuterseitlinge 2 Knoblauchzehen 2 Schalotten
 2 Zweige Thymian 100 ml Portwein 100 ml trockener Weißwein 1 TL Butter
 Olivenöl, zum Braten
 Knoblauch abziehen und fein schneiden. Knoblauch dazugeben und leicht salzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Butter binden. Thymian abrausen, trockenwedeln, Nadeln zupfen und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Thymian stark abschmecken.

Für die Rotweinreduktion: Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, feinschneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig schwitzen. Mit Rotwein ablöschen. Sauce stark einreduzieren.

1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 400 g trockener Rotwein 100 g Butter
 Zucker, zum Abschmecken Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Vor dem Servieren von Herd nehmen, mit Butter montieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Kartoffelstroh: Die Kartoffeln schälen und in feine Julienne schneiden. Mit lauwarmen Wasser abspülen und trockentupfen. In Pflanzenöl bei 180 Grad knusprig ausbacken und salzen.
 2 festkochende Kartoffeln Pflanzenöl, zum Frittieren Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2018 ▪ Zusatzgerichtt von Alexander Kumptner



Alexander Kumptner

Kaiserschmarrn mit Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

- Für den Kaiserschmarrn:** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Die Zitrone waschen und mit einer Raspel den Abrieb auffangen. Eigelbe mit dem Sauerrahm, Mehl, 300 ml Sauerrahm, 60 g Mehl, Sahne und dem Zitronenabrieb verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen bis er auf der Unterseite stockt und Farbe annimmt. Dann bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.
- Für die Himbeeren:** Die Himbeeren waschen. Zucker in einer Pfanne bei starker Hitze karamellisieren, die Himbeeren hinzugeben und mit Rum ablöschen. Die Macadamianüsse im Backofen rösten bis diese goldbraun sind.
- Zur Garnitur:** Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen, mit den Himbeeren, dem Basilikum und den Macademianüssen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.