

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. August 2018 ▪
Finalgericht mit Alexander Kumptner



Alexander Kumptner

Jakobsmuscheln mit Ricotta-Nocken, Paprika-Zucchini-Gemüse und Zitronen-Fenchel-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln: Die Jakobsmuscheln säubern und salzen. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf anbraten. Butter dazu geben und Jakobsmuscheln glasig braten.
8 Jakobsmuscheln
1 EL Butter
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für die Nocken: Ei trennen. Ricotta mit Eigelb in einer Schüssel vermischen. Parmesan reiben. 50 g geriebenen Parmesan und 100 g Mehl hinzu fügen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Teigmasse für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
250 g Ricotta
1 Ei, davon das Eigelb
50 g Parmesan, für die Ricottamasse
50 g Parmesan, zum Wälzen
100 g Mehl

2 EL Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine Nocken aus dem Teig ausstechen. In stark gesalzenem Wasser köcheln lassen, bis Nocken an der Oberfläche schwimmen. Für ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. In der Zwischenzeit Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken. 50 g geriebenen Parmesan und Thymian miteinander vermischen. Gegarte Nocken mit etwas Olivenöl beträufeln und in der Parmesan-Thymian-Mischung wälzen.

Für das Gemüse: Zucchini und Paprika waschen, bei Paprika das Kerngehäuse entfernen und Gemüse in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.
1 kleine Zucchini
1 rote Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
1 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Olivenöl in Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Hitze etwas erhöhen und Paprikawürfel dazu geben. Anschließend Zucchiniwürfel dazu geben und alles für ca. 2 Minuten anbraten. Hitze reduzieren und Tomatenmark zum Gemüse geben. Mit etwas Gemüsefond ablöschen und Flüssigkeit ca. 5 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Fenchel waschen, Enden entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Olivenöl heiß werden lassen und Zwiebel und Fenchel darin anbraten. Leicht salzen, mit Noilly Prat ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Auf ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen und durch ein Sieb abseihen, Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Sahne zum Fenchelsud geben. Mit etwas Zitronensaft und Pernod nochmal reduzieren lassen. Mit kalter Butter montieren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Fenchelknolle
1 Zwiebel
1 Zitrone, Saft und Abrieb
250 ml Gemüsefond
100 ml Noilly Prat
20 ml Pernod
100 ml Sahne
70 g kalte Butter
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten Larissa Gehrman: Parmesan und Weißwein hat Larissa nicht benutzt. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Gericht damit garnieren.
50 g Parmesan
3 Zweige Kerbel
50 ml Weißwein

Zusatzzutaten Kevin Steinkraus: Kevin hat keine zusätzlichen Produkte verwendet.



Alexander Kumptner

„Kumptners Scheiterhaufen“

Zutaten für zwei Personen

- Für den Scheiterhaufen:** Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
 4 Croissants (vom Vortag) Backform mit Butter einfetten. Croissants auseinander zupfen, schichtweise in Backform legen. Milch, Sahne, Eier und Zucker in eine Schüssel geben
 2 Eier in Backform legen. Milch, Sahne, Eier und Zucker in eine Schüssel geben
 150 ml Milch und mit dem Stabmixer vermengen. Eier-Gemisch auf die Croissants gießen
 50 ml Sahne und Croissants etwas eindrücken, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist.
 50 ml Zucker Zwischenräume mit restlichen Croissant-Stücken stopfen.
 etwas Butter (für die Backform) Die eingeweichten Croissant für ca. 3 Minuten stehen lassen. Anschließend für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben.
- Für die Vanille –Sauce:** Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen. Ein Stück von der
 100 Milch Vanilleschote abschneiden und zur Seite legen. Eier trennen, Eigelb
 2 Eier auffangen. Milch, Sahne, Rum, frische Vanille, Stück Vanilleschote und
 50 Sahne Eigelb in ein Topf geben.
 10 ml Rum Den Topf mit den Zutaten unter Rühren langsam erhitzen, bis eine cremige
 1 Vanilleschote Konsistenz erreicht ist. Von der Hitze nehmen und Vanilleschote heraus nehmen.
- Für die Garnitur:** Scheiterhaufen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
 50 g Puderzucker Anschließend mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.