

▪ **Die Küchenschlacht - Menü am 12. Oktober 2018** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Alexander Kumptner

Gebratener Zander mit Pilzrahm-Gulasch und Brezenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 150 g
 1 Zweig Thymian
 1 Knoblauchzehe
 15 g Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite leicht einschneiden und diese in einer heißen Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze kross braten.

Anschließend den Fisch wenden. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit einer Flocke Butter und dem Thymianzweig zum Fisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit der aufgeschäumten Butter übergießen.

Für das Pilzrahm-Gulasch:

500 g gemischte Pilze (z.B. wilde Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze)
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 rote Paprika
 2 Scheiben Frühstücksspeck
 150 ml Sahne
 4 EL weißer Balsamicoessig
 2 EL Tomatenmark
 2 EL Schmand
 1 Zweig Petersilie
 1 TL Paprikapulver
 3 EL Neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika zusammen mit dem Frühstücksspeck in einem Topf mit Öl bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten cremig schmoren. Anschließend mit Tomatenmark tomatisieren und für 2 Minuten nochmals bei mittlerer Hitze zusammen mit dem Paprikapulver rösten. Mit dem Essig ablöschen und mit ca. 250 ml Wasser aufgießen. Die Sahne dazugeben und etwas einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend mit einem Stabmixer zu einer Paprikacreme mixen und durch ein grobes Sieb in eine neue Kasserolle abseihen. Die Paprikacreme sollte zum Schluss cremig und nicht zu flüssig sein.

Die Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und einen Esslöffel klein hacken.

Die Pilze in einer Pfanne stark erhitzen (bis sie raucht), danach Öl hinzufügen und die Pilze für ca. 2 Minuten stark von allen Seiten anbraten. Anschließend mit der Paprikacreme vermengen. Petersilie und Schmand unterrühren und nicht weiter aufkochen.

Für die Brezenknödel:

200 g Brezel
 150 ml Milch
 2 Eier
 1 Zitrone
 1 Zweig Liebstöckel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knödel einen Topf mit Wasser erhitzen.

Währenddessen die Milch in einem Topf erwärmen. Brezel grob schneiden und anschließend mit lauwarmer Milch übergießen. Liebstöckel abbrausen und trocken schütteln.

Anschließend Brezel mit Eiern, Abrieb einer halben Zitrone und Liebstöckel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz rasten lassen.

Die Masse in Klarsichtfolie einrollen und ein weiteres Mal in Alufolie einrollen. Zwei- bis dreimal mit einem Messer ganz klein einstechen.

Anschließend in einem Topf mit siedendem Wasser für ca. 10-15 Minuten garen. Zum Schluss die Knödel aufschneiden und zusammen mit dem Fisch auf das Pilzrahm-Gulasch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Kathrin: Die Petersilie hat Kathrin für die Brezenknödel verwendet. Dafür hat sie die Petersilie klein gehackt und in die Masse gegeben. Die Brezenknödelmasse hat sie zum Schluss mit Muskatnuss abgeschmeckt.
 ½ Bund Petersilie
 1 Muskatnuss

Zusatzzutaten von Eva: Den Rotwein hat Eva zusammen mit dem Balsamicoessig zum Pilzrahm gegeben. Die entstandene Paprikacreme hat sie mit Chilisaucen abgeschmeckt. Die Brezenknödelmasse hat sie mit Muskatnuss abgeschmeckt.
 1 TL scharfe Chilisaucen
 200 ml Rotwein
 1 Muskatnuss



Zusatzgericht von Alexander Kumptner

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit geschmortem Fenchel-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch in der Salzkruste:
 2,5 kg grobes Meersalz
 1 Wolfsbarsch
 1 Zitrone
 4 Zweige Petersilie
 4 EL Olivenöl

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
 Den Fisch waschen und trocken tupfen. Das Meersalz zuerst mit ca. 200 ml lauwarmem Wasser verrühren.
 Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Fisch darauf geben und mit dem Meersalz bedecken.
 Für 50 Minuten in den Ofen geben. Anschließend herausnehmen und den Fisch mit einem Hammer abklopfen, um ihn vom Salz zu befreien.
 Zum Schluss die Haut leicht lösen.
 Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit dem Olivenöl vermengen. Zum Schluss das Kräuteröl über den Fisch geben.

Für das Fenchelgemüse:
 1 Fenchelknolle
 5 Cherrytomaten
 2 Knoblauchzehen
 250 ml Gemüsefond
 200 ml Weißwein
 200 ml Noilly Prat
 1 Bund Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und in die Pfanne geben. Fenchelknolle vierteln und in der Pfanne braten. Mit Salz würzen. Tomaten waschen, fein schneiden und leicht in der Pfanne anschwitzen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond einreduzieren. Petersilie fein hacken und dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.