

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2018** ▪
"Brot" mit Alexander Kumptner



Tanita Erski

Matjes-Tatar mit Pumpernickel und Rote-Bete-Apfel-Salat mit Pumpernickel-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Matjes-Tatar mit Pumpernickel:

200 g Matjesfilet
 4 Scheiben Pumpernickel
 1 rote Zwiebel
 ½ Zitrone
 1 EL Creme fraîche
 4 Gewürzgurken
 ½ Bund Kerbel
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Matjesfilet, Zwiebel und Gewürzgurken würfeln. Mit Salz, Pfeffer Olivenöl und Zitronensaft vermengen.

Kerbel abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zum Matjes geben und die Creme fraîche unterheben.

Aus den Scheiben des Pumpernickels jeweils einen Taler ausstechen. Zum Anrichten nun abwechselnd Matjestatar und Pumpernickel im Servierring schichten.

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

250 g vorgegarte rote Bete
 1 säuerlicher Apfel
 100 g Feta
 ½ Zitrone
 30 g Walnüsse
 1 Scheibe Pumpernickel
 2 EL weißer Balsamicoessig
 1 TL Zucker
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete und Apfel in dünne Scheiben reiben. Feta fein bröseln.

Eine halbe Zitrone auspressen. 1 EL Zitronensaft über den Apfel geben. Pumpernickel fein würfeln. Walnüsse klein hacken und mit dem Pumpernickel auf ein Backblech geben. Im Ofen rösten.

Für das Dressing Balsamicoessig mit Salz, Pfeffer und Zucker mischen, Olivenöl dazugeben.

Rote Bete und Apfel in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen. Auf einen Teller geben und Walnüsse, Pumpernickel-Crunch und Feta darüber verteilen. Den Servierring vom Tatar entfernen und den Salat daneben geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Manuel Heininger

Calamari mit Roggenbrot-Käse-Füllung und Rucola-Spinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Calamari: Calamari waschen und trocken tupfen. Tentakel mehlieren, salzen und in einem Topf mit Rapsöl frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

6 kleine Calamari mit Tentakel
4 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
100 ml Rapsöl, zum Frittieren

Für die Roggenbrot-Käse-Füllung:

4 Scheiben Roggenbrot
150 g Semmelbrösel
4 Knoblauchzehen
4 Schalotten
2 Karotten
2 Eier
1 Stängel Minze
1 Stängel Petersilie
80 g Parmesan
80 g Gorgonzola (Pikant)
80 g Ziegenfrischkäse
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung Roggenbrot in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten; danach fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Minze und Petersilie abbrausen und jeweils 6 EL fein hacken. Schalotten abziehen und Karotte schälen. Beides anschließend fein würfeln.

Alles nun mit den Eiern und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann die Masse in drei verschiedenen Schüsseln aufteilen. In die erste Schüssel geriebenen Parmesan geben. In die zweite Schüssel den Ziegenfrischkäse und in die dritte den Gorgonzola.

Danach die Füllung in die einzelnen Calamari füllen und mit Zahnstochern verschließen. Anschließend in einer Pfanne in Olivenöl für 5 bis 8 Minuten auf mittlerer Hitze braten. Zum Schluss die Zahnstocher entfernen.

Für den Salat:

100 g Baby Rucola
100 g Babyspinat
6 Kirschtomaten

Babyspinat und Rucola waschen und trocken schleudern. Kirschtomaten waschen und vierteln. Miteinander vermengen.

Für das Dressing:

2 Schalotten
2 TL mittelscharfer Senf
6 EL Balsamicoessig
10 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Mit Essig, Senf und Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend mit dem Salat vermengen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
6 Minzblätter

Den Salat in die Mitte des Tellers geben. Zitrone auspressen und die Calamari mit dem Saft beträufeln. Minze abbrausen und den Teller damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kathrin Schröder

Kalbsfilet à la "Cordon bleu" im Tramezzini-Mantel mit Weißwein-Sahne-Sauce und Brokkoli-Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet á la „Cordon bleu“:

400 g Kalbsfilet aus dem Mittelstück
4 Scheiben Tramezzini
1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Kochschinken
50 g Sahne
200 g Schmelzkäse
2 Stängel Petersilie
Paprikagewürz, zum Würzen
1 Muskatnuss
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit dem Paprikagewürz, Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten und etwas abkühlen lassen. Aus der Pfanne nehmen und den Bratensaft aufbewahren.

Für den Mantel Tramezzini leicht überlappend nebeneinander legen und mit einem Nudelholz glatt ausrollen. Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie abrausen und hacken. Den Schmelzkäse mit Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Sahne vermengen. Das Brot mit dem Kochschinken belegen, die Schmelzkäse-Masse darauf verteilen und anschließend mit dem Fleisch belegen und darin einrollen. Danach in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten und 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft garen.

Für die Weißwein-Sahne-Sauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
500 ml Kalbsfond
100 ml Weißwein
200 g Sahne
Speisestärke, zum Abbinden

Schalotte und Knoblauch abziehen und im Bratensaft vom Kalbsfilet andünsten, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Kalbsfond und Sahne dazugeben, einkochen lassen und bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Für den Brokkoli-Kartoffelstampf:

200 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Brokkoli
200 g Sahne
20 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser gar kochen. Brokkoli waschen, klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Beides weitere 10 Minuten kochen. Das Wasser anschließend abgießen, ein Brokkoli-Röschen für die Garnitur zur Seite stellen.

Gekochte Kartoffeln und Brokkoli mit Butter vermengen. Sahne hinzufügen, während die Kartoffeln gestampft werden. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Ulrich

Brioche-Zwetschgen-Pofesen mit Heidelbeer-Kompott und Cappuccino-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Cappuccino-Eis:

200 ml Milch
2 Eier
100 ml Sahne
75 g Puderzucker
1 kalter Espresso, aus der Maschine
2 g Instant Espresso

Die Sahne steif schlagen und kaltstellen. Eier trennen und die Eigelbe mit Puderzucker schaumig rühren.

Instant Espresso im kalten Espresso auflösen und mit der Milch, Ei-Masse und der geschlagenen Sahne zu einer Kaffeemasse verrühren. Danach in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Für die Brioche-Zwetschgen-Pofesen:

1 Brioche im Ganzen mit Rosinen
2 Eier
60 ml Milch
3 EL Mehl
3 EL Zwetschgenmarmelade
1 TL Rum
1 Vanilleschote
1 Msp. Zimtpulver
Butterschmalz, zum Ausbacken

Brioche in dünne Scheiben schneiden.

Zwetschgenmarmelade mit Rum verrühren. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier, Milch, Vanillemark und Zimtpulver verquirlen.

Je eine Scheibe Brioche mit der Zwetschgenmasse bestreichen, die zweite Scheibe darauf legen. Ränder in Mehl wälzen und anschließend das gesamte Brot von beiden Seiten kurz in die zubereitete Eiermilch tauchen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pofesen in Butterschmalz goldgelb ausbacken. Fertige Pofesen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pofesen zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für das Heidelbeerkompott:

200 g Heidelbeeren
20 g Puderzucker
200 ml schwarzer Johannisbeersaft
½ Zitrone
1 Zimtstange
1 Sternanis
1 EL Speisestärke

½ TL Zitrone abreiben und den Saft einer halbe Zitrone auspressen. Puderzucker in einem kleinen Topf schmelzen, mit Johannisbeersaft ablöschen und verrühren. Zimtstange, Sternanis, Zitronensaft und Abrieb dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Sternanis aus der Sauce nehmen. Die Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die heiße Sauce rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce noch etwas ziehen lassen. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.