

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner



Manuel Heininger

**Rehfilet mit Schokoladen-Brombeer-Sauce und
Rosmarinkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

- Für das Rehfilet:** Rehfilet waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 300 g Rehfilet
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Brombeeren waschen und halbieren. Datteln entkernen und klein schneiden. Alles zusammen in einer Pfanne mit Öl anbraten.
 1 Tafel Zartbitter Schokolade, 88 %
 16 große Brombeeren
 4 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 4 Datteln
 100 g Speck
 400 ml Rotwein
 2 TL Gemüsefond
 1 Lorbeerblatt
 200 g kalte Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Rotwein, Gemüsefond und Lorbeerblatt dazugeben, danach nach Bedarf die Schokolade (ca. 5-8 g) hinzufügen. Ein wenig Wasser dazugeben und 10 - 15 Minuten einkochen lassen. Danach die Sauce durch ein Küchensieb passieren.
 Die Pfanne mit Küchenpapier säubern, Sauce wieder hineingeben und noch einmal aufkochen. Etwas kalte Butter zum Binden dazugeben.
- Für die Rosmarinkartoffeln:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
 8 Babykartoffeln
 1 Stiel Rosmarin
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Ein Stiel Rosmarin hacken. Kartoffeln waschen halbieren und auf ein Backblech geben. Mit Rosmarin bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten auf 240 Grad hochstellen und weitere 10 Minuten im Ofen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Garnitur:** Rosmarinkartoffeln mit Rosmarin garnieren.
 4 Brombeeren
 2 Datteln
 2 Rosmarinstiele
 Brombeeren waschen und halbieren. Datteln entkernen und zerkleinern. Zusammen auf dem Teller als Garnitur verwenden.
 Die Schokoladen-Brombeer-Sauce auf den Teller geben und das Rehfilet darauf legen.
 Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Manuel Heininger

Waldbeer-Shortcake mit Zimtsahne

Zutaten für zwei Personen

- Für das Shortcake:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
 200 g Mehl
 80 g kalte Butter
 30 g Maisgrieß
 2 TL Backpulver
 8 EL Zucker
 1 EL Milch
 1 Prise Salz
 Anschließend Maisgrieß, Mehl, Zucker, Salz und Backpulver gut mischen. Kalte Butter in kleinen Stücken untermengen. Die Masse mit den Fingern zügig verreiben, so dass feine Krümel entstehen. Milch dazugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Daraus gleich große Stücke formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Für die Waldbeeren:** Beeren waschen und halbieren. Minze abbrausen und fein hacken.
 120 g Blaubeeren
 120 g Himbeeren
 120 g Brombeeren
 8 EL Honig
 2 Stiele Minze
 1 EL Butter
 Mehl, zum Binden
 Beeren mit Butter und Minze in einer Pfanne leicht anschwitzen. Honig dazugeben und die Sauce leicht mit Mehl binden.
- Für die Zimtsahne:** Sahne mit Zucker und Zimt vermengen, anschließend in den Sahnesyphon geben. Kapseln aufdrehen und die Zimt-Sahne schaumig auf den Teller geben.
 200 g Sahne
 ½ TL Zimt
 2 EL Zucker
- Für die Garnitur:** Shortcake halbieren, Beerensauce auf die Schnittfläche geben und den Shortcake damit tränken. Darauf die Zimt-Sahne geben und mit einem weiteren Shortcake als Deckel abschließen. Minze abbrausen und die Beeren waschen. Zum Schluss das Dessert mit Zimt bestreuen und mit Früchten und Minze garnieren.
 4 Himbeeren
 4 Brombeeren
 4 Blaubeeren
 ½ TL Zimt
 2 Stiele Minze

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kathrin Schröder

Bifteki mit Tomatenreis und Zaziki

Zutaten für zwei Personen

Für die Bifteki:

500 g gemischtes Hackfleisch
 4 EL Semmelbrösel
 1 große Zwiebel
 4 Knoblauchzehen
 1 TL Senf
 1 TL Tomatenmark
 2 EL Basilikum, getrocknet
 2 EL Oregano, getrocknet
 2 EL Rosmarin, getrocknet
 1 EL Zimtpulver
 Paprikagewürz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Olivenöl, zum Anbraten

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein schneiden.

Das Hackfleisch mit Semmelbröseln, Senf, Tomatenmark, Zwiebeln und Knoblauch vermengen. Basilikum, Oregano, Zimt, Rosmarin, Paprikagewürz, Chili, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Aus der Masse kleine längliche Frikadellen formen und im heißen Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.

Für den Tomatenreis:

100 g Langkorn Spitzenreis
 1 Strauchtomate
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 g passierte Tomaten
 1 EL Chilisaucе
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Olivenöl, zum Anbraten
 Frischer Rosmarin, zum Garnieren

Die Tomate waschen, den Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden und zur Seite legen. Schnittlauch abbrausen und klein schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und im Olivenöl andünsten. Die passierten Tomaten, die Chilisaucе und 100 ml Wasser hinzugeben.

Kurz aufkochen, den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten garen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen, so dass der Reis cremig bleibt.

Nach ca. 10 Minuten die Tomatenstücke und den Schnittlauch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss den Reis mit Rosmarin garnieren.

Für das Zaziki:

250 g griechischer Joghurt
 4 Knoblauchzehen
 ½ Salatgurke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke halbieren und die Kerne entfernen. Auf einer Reibe in feine Scheiben reiben und in einem Sieb mit Salz bestreuen, um die Gurke zu entwässern. Ein paar Minuten stehen lassen, ausdrücken und mit dem griechischen Joghurt vermischen. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse in den Joghurt drücken.

Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, gut vermischen und ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kathrin Schröder

Bananen-Blätterteigtaschen mit Vanille-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Vanillecreme:

125 g Naturjoghurt

250 g Mascarpone

200 g Sahne

2 Vanilleschoten

2 EL Vanillezucker

1 EL Zucker

Frische Minze, zum Garnieren

Die Sahne steif schlagen, Naturjoghurt und Mascarpone unterrühren.

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker, Vanillezucker und das Mark der Vanilleschote hinzugeben und gut verrühren.

Die Creme auf einen Teller geben und die fertigen Blätterteigtaschen zum Schluss dazusetzen, mit frischer Minze dekorieren.

Für die Bananen-Blätterteigtaschen:

1 Rolle frischer Blätterteig

2 Bananen

80 g Zartbitterschokolade

150 g Creme fraîche

1 Ei

5 EL gehackte Mandeln

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und kleine Dreiecke ausschneiden. Die Bananen in Scheiben schneiden und auf die Dreiecke legen. Etwas Schokolade hacken und darüber streuen. 1 EL Creme fraîche darauf geben.

Die Dreiecke zu Teigpäckchen zusammenfallen und oben zusammendrücken. Das Ei trennen, Eigelb verquirlen und die Taschen mit dem Eigelb bestreichen. Gehackte Mandeln darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Ulrich

Schweinemedallions mit Käferbohnen in Rahmsauce mit Polenta-Blini

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

400 g Schweinefilet (Mittelstück)
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden. Kurz in einer Pfanne mit Butter beidseitig scharf anbraten und im Ofen 12 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Käferbohnen in Rahmsauce:

200 g gekochte Käferbohnen
1 Zwiebel
2 EL Speckwürfel
200 ml Sahne
2 EL Apfelessig
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käferbohnen in Apfelessig kurz marinieren. Zwiebel abziehen und würfeln. Zusammen mit den Speckwürfeln und etwas Butter glasig anschwitzen und mit Sahne aufgießen. Käferbohnen dazugeben, salzen, pfeffern und sämig einkochen lassen.

Für die Polenta-Blini:

130 g Instant Polenta
120 g Mehl
250 ml Milch
3 Eier
1 Tütchen Trockenhefe
Salz, aus der Mühle
Pflanzenöl, zum Ausbacken

Milch in einem Topf erwärmen. 2 Eier trennen und die Eigelbe verquirlen. 2 Eiweiße mit Salz steif schlagen. Lauwarme Milch, Hefe, Eigelbe und ein ganzes Ei mit Polenta in einer Rührschüssel verrühren, etwas gehen lassen. Mehl und Eiweiß unterheben. Aus der Masse kreisrunde Blinis (2 EL Teig = 1 Blini) in der Bratpfanne in heißem Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Ulrich

Apfel-Tarte mit Tonkabohnen-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Tonkabohnen-Eis:

2 Eier
200 ml Milch
100 ml Sahne
1 Tonkabohne
75 g Puderzucker

Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Eier trennen und Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen. Eine Tonkabohne reiben und dazugeben. Milch und geschlagene Sahne hinzufügen und zu einer Eismasse verrühren.

In eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die Apfeltarte:

1 Rolle Blätterteig
3 kleine rote Äpfel
30 g Butter
3 EL Blütenhonig
3 EL geröstete Mandelblättchen
1 TL Zimt
Puderzucker, zum Bestreuen

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von 12 cm Durchmesser Kreise ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In sehr dünne Scheiben schneiden und diese rosettenartig auf die Blätterteig-Kreise legen.

Butter, Honig und Zimt in einem Topf zusammen schmelzen.

Die Tarte damit einstreichen, mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen 12 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen und zum Tonkabohnen-Eis servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.