

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Alexander Kumptner



Greta Böske

Mohnnudeln in brauner Butter mit gewürztem Vanilleeis und gerösteter Orangenschale

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnnudeln:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 30-50 g geschroteter Waldviertler
 Graumohn
 1 Orange, Zesten
 2 Zitronen, Abrieb & Saft
 1 Ei
 2 EL Butter
 50 ml würziger Rum
 Ausgekratzte Vanilleschoten, s.u.
 50 g Kartoffelstärke
 50 g Mehl, Type 405 + Mehl, für die
 Arbeitsfläche
 40 g Puderzucker
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und mit Schale würfeln. Kartoffelwürfel in wenig leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abseihen und kurz ausdampfen lassen. 250 g Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, zwischendurch die Schalen mit einer Gabel aus der Presse entfernen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Stärke und Eigelb zur Kartoffelmasse zugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten – je weniger geknetet wird, desto besser. Den Teig einer Rolle formen und kurz ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit Wasser in einem Topf aufkochen, das Kochwasser dabei salzen und mit Orangenzesten, Zitronensaft, Rum und ausgekratzten Vanilleschoten (s.u.) aromatisieren.

Von der Teigrolle Taler abschneiden, jeweils zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche mit der Handinnenseite zu 15-20 mm langen Schupfnudeln formen. Die Schupfnudeln in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen und dann bei kleinerer Hitze so lange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

In einer Pfanne die Butter aufschäumen und leicht bräunen lassen, den Graumohn darin schwenken, Zitronenzeste und etwas Puderzucker dazugeben. Die fertigen Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Topf zur Mohnmischung geben und schwenken.

Für das gewürzte Vanilleeis:

1 Orange, Abrieb & Saft
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 225 ml gut gekühlte Vollmilch
 175 ml gut gekühlter
 Doppelrahm/Crème double
 20 g gut gekühlter
 Doppelrahmfrischkäse
 60 g Orangenblütenhonig
 1 EL Orangenblütenwasser
 1 EL Rum
 2 Vanilleschoten
 1 TL gemahlener Kardamom
 ½ TL gemahlener Zimt
 1,5 EL Puderzucker
 1 kleine Prise Chiliflocken
 1 kleine Prise Salz

Vollmilch, Doppelrahm, Doppelrahmfrischkäse, Orangenblütenhonig, Orangenblütenwasser, Rum, Kardamom, Zimt und gesiebttem Puderzucker mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Die Zeste beider Zitrusfrüchte und den Saft einer halben Orange und einer halben Zitrone zugeben. Vanilleschoten auskratzen und Vanillemark ebenfalls unterrühren. Ausgekratzte Schoten für das Kochwasser der Mohnnudeln verwenden. Masse mit Chili und Salz abschmecken und anschließend direkt in die vorgekühlte Eismaschine einfüllen.

Die Masse sollte kräftig gewürzt werden, um auch im gefrorenen Zustand sehr aromatisch zu sein.

Für die geröstete Orangenschale: Schale der Orangen grob und fein abreiben, auf ein Backblech geben und mit Puderzucker bestäuben. In den vorgeheizten Ofen schieben, bis sie knusprig getrocknet sind. Zwischendurch wenden. Abkühlen lassen und mit etwas frischem, feinen Orangenabrieb mischen.

3 Orangen, Schale
Puderzucker, zum Bestäuben

Für die Garnitur: Mohnnudeln auf einen vorgewärmten Teller geben, das Eis separat servieren. Beides mit dem Orangenabrieb und Puderzucker garnieren.

Orangenabrieb, s.o.
Puderzucker, zum Bestäuben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anneke Bohlen

Apfelstrudel mit cremiger Vanillesauce, Cranberrykompott und karamellisierten Mandelblättchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudelteig:

200 g Mehl, Type 405 + Mehl zum Ausrollen
2 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

120 ml heißes Wasser mit Mehl, Öl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen und mithilfe der Handrücken von der Mitte her über ein bemehltes Küchentuch ausziehen. Der Teig sollte so dünn sein, dass man das Muster des Handtuches hindurchsehen kann.

Für die Apfelfüllung:

3 Äpfel, Sorte Boskop
50 g getrocknete, gesüßte Cranberrys
1 Zitrone, Saft
1 EL Butter
3 cl Apfelbrand
½ TL gemahlener Zimt

Cranberrys mit dem Apfelbrand vermischen und ziehen lassen. Äpfel waschen und schälen. Das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Stifte schneiden. Mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Butter in einem Topf erhitzen und die Apfelstücke darin kurz dünsten. Anschließend mit Zimt und den Cranberrys vermischen

Für Die Bröselmischung:

60 g Mandelstifte
50 g Butter
60 g Panko
40 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt

Butter in einer Pfanne erhitzen. Panko und Mandelstifte darin goldbraun rösten. Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend Zimt hinzufügen und abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

80 g Butter
Puderzucker, zum Bestäuben

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Strudelteig mit einem Teil der flüssigen Butter bestreichen und längs mit der Bröselmischung bestreuen. Apfel-Cranberry-Mischung auf den Bröseln verteilen und die Seitenränder vorsichtig zur Mitte hineinschlagen. Mithilfe des Tuches den Strudel aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und bei 180° ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Den noch warmen Strudel mit Puderzucker bestreuen.

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote
2 Eier
250 ml Sahne
2 EL Zucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die ausgekrazte Vanille und das Mark mit der Sahne aufkochen und kurz ziehen lassen. Die Schote entfernen.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Ein Ei und ein Eigelb in einem Metallgefäß mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die Sahnemischung noch einmal aufkochen lassen und unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Die Schüssel auf ein Wasserbad setzen und unter Rühren vorsichtig erhitzen (80-82 Grad), bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erhält. Anschließend die Sauce durch ein Sieb gießen, mit Zucker abschmecken und beiseitestellen.

Für das Kompott: Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit
150 g frische Cranberries, alternativ TK- Cranberrysaft ablöschen. Cranberries dem Zuckersaft hinzufügen. Alles
Cranberries leicht köcheln lassen. Wenn die Cranberries beginnen zu platzen, Hitze
60 ml Cranberrysaft reduzieren und ziehen lassen. Mit Zimt abschmecken.
30 g Zucker
Gemahlener Zimt, zum Abschmecken

Für die Mandelblättchen: 2 EL Wasser in einer Edelstahlpfanne erhitzen. Zucker einrieseln lassen
50 g Mandelblättchen und unter Rühren in dem Wasser auflösen. Mandelblättchen hinzufügen
50 g Zucker und alles unter Rühren goldbraun werden lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maren Janich

Sacher-Palatschinken-Torte mit Schokoladen-Orangen-Sauce, Marillenröster und Mandelsorbet

Zutaten für zwei Personen

Für den Röster:

400 g halbierte TK-Marillen
1 Zitrone, davon Saft
1 EL Orangenlikör
50 ml Ahornsirup
1 Vanilleschote

Die Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen.

Marillen in einem Topf mit Ahornsirup, Orangenlikör, Vanilleschote, Vanillemark und einem Schuss Wasser kochen, bis die Marillen weich sind. Etwas Zitronensaft zu den Marillen geben. Die Hälfte des Marillenrösters zur Tortenfüllung weiterverarbeiten.

Für die Füllung:

Hälfte des Marillenrösters, s.o.
10 g Agar Agar

Marillenröster fein pürieren. Agar Agar im Püree auflösen und 1 Minuten kochen lassen. Anschließend die Masse im Kühlschrank festwerden lassen.

Für die Sacher-Palatschinken-Torte:

4 Eier
250 ml Hafermilch
120 g Mehl
1 EL Zucker
20 g Backkakao
Neutrales Öl, zum Braten

Eier, Hafermilch, Mehl, Zucker und Kakao zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne mit etwas Öl dünne Palatschinke ausbacken.

Für die Fertigstellung:

Zum Anrichten die Palatschinken ausstechen und in Schichten stapeln, dabei mit der hergestellten Marillenmarmelade füllen.

Für die Sauce:

100 g Schokolade, 70%
1 Orange, Abrieb
50 ml Schlagsahne
50 ml Hafermilch
1 EL Orangenlikör

Schokolade in grobe Stücke brechen. Sahne und Hafermilch in einem Topf erwärmen, aber nicht zu heiß werden lassen. Schokolade in dieser Mischung schmelzen. Orangenabrieb und etwas Orangenlikör hinzufügen.

Für das Mandelsorbet:

500 ml Mandelmilch
50 g braunes Mandelmus
1 EL Mandelblättchen
1 EL Amaretto
50 g Glukosesirup
25 g Zucker
½ TL Guarkernmehl
¼ TL Johannisbrotkernmehl
Salz, aus der Mühle

Mandelmilch mit dem Glukosesirup, Zucker und Amaretto kurz aufkochen lassen und das Mandelmus, Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl unterrühren. Die flüssige Masse in eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten und leicht salzen. Das Sorbet als Nocke auf den Mandelblättchen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Haase

Nougatknödel mit Haselnussbröseln, Haselnussauce und Apfel-Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

Für die Nougatknödel:

250 g Topfen, gut abgetropft, alternativ Speisequark, Vollfett)
 1 E, gut abgetropft
 80 g Nougat
 3 EL Semmelbrösel
 3 EL Weizengrieß
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten, bis auf den Nougat, zu einem glatten Teig verrühren und eine halbe Stunde quellen lassen. Nougat in sechs Würfel schneiden. Teig in sechs Portionen teilen und je einen Teil mit befeuchteten Händen flach drücken, einen Nougatwürfel in die Mitte setzen und zu runden Knödel formen.

Die Knödel 12 Minuten im siedenden, leicht gesalzenem Salzwasser garen. Knödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und anschließend in der Pfanne mit den Haselnüssen (s.u.) wenden.

Für das Apfel-Carpaccio:

1 großer Apfel
 2 Orangen, Abrieb & Saft
 50 ml brauner Rum
 1 Zimtstange
 1 Sternanis
 1 EL Zucker

Apfel schälen, mittig entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Rum, Orangensaft, Zimtstange, Sternanis und Zucker aufkochen und über die Apfelscheiben gießen. Bis zum Anrichten ziehen lassen. Ggf. mit Orangenabrieb abschmecken.

Für die Haselnussauce:

200 ml Sahne
 1 Schuss Milch
 3 TL Haselnussmus, ohne Zucker
 1 TL Vanillezucker
 1 TL Speisestärke

Alle Zutaten miteinander aufkochen. Speisestärke mit Milch glattrühren und zur Sauce geben. Sauce kurz vor dem Anrichten mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Für die Haselnussbrösel:

80 g gehackte Haselnüsse
 50 g Butter
 2 EL brauner Zucker
 1 TL gemahlener Zimt

Haselnüsse in der Pfanne anrösten bis sie anfangen zu duften. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Temperatur herunterdrehen und Butter und Zimt hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.