

**| Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2017 |**  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Sabrina Klein**

**Serviettenkloß-Scheiben mit Pilz-Sauce, gebratenem Kräuterseitling und Himbeer-Mus**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Serviettenknödel:** In einem Topf die Milch aufkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne in Butter auslassen. Laugenstangen in kleine Würfel schneiden und mit der Schalotte, der Petersilie und der Milch in einer Schüssel gut vermengen. Das Ei zugeben und alles verkneten. Konsistenz mit Mehl anpassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig fest zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser in einem Stück Frischhaltefolie einwickeln und wie eine Wurst zusammen binden. Mit einem weiteren Mantel aus Alufolie stabilisieren. Das ganze 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser köcheln lassen. Die Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen und in Scheiben schneiden. Diese mit Butterschmalz in einer Pfanne anbraten.
- 2 Laugenstangen vom Vortag
  - ½ Schalotte
  - 1 Ei
  - 100 ml Milch
  - 15 g Butter
  - 2 Zweige glatte Petersilie
  - 1 EL Mehl
  - Butterschmalz, zum Auslassen
  - 1 Muskatnuss
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Pilz-Sauce:** Schalotten abziehen und feinschneiden. Pilze putzen, achteln und in einer Pfanne zusammen mit den Schalotten in Butterschmalz anbraten. In einem separaten Topf Butter und Mehl erhitzen und mit dem Schneebesen zu einer Mehlschwitze schlagen, bis die Farbe gold-braun ist. Den Pilzfond anschütten und die Pilze, Schalotten und Crème fraîche dazugeben. Mit Liebstöckel, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 6 weiße Champignons
  - 1 ½ Schalotten
  - 250 ml Pilzfond
  - 1 EL Crème fraîche
  - 1 EL Dinkelmehl
  - 1 Zweig Liebstöckel
  - Zucker, zum Abschmecken
  - 2 EL Butter
  - Butterschmalz, zum Anbraten
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Kräuterseitling:** Den Kräuterseitling putzen und halbieren. Salbei, Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne die Butter auslassen und jeweils einen ganzen Zweig Salbei, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Wenn die Butter schaumig kocht den Kräuterseitling darin kross anbraten und immer wieder Butter darüber geben.
- 1 Kräuterseitling
  - 1 Zweig Salbei
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 1 Zweig Thymian
  - 50 g Butter

**Für das Himbeer-Mus:** Himbeeren waschen und trockentupfen. Himbeeren, Himbeergeist und 200 g frische Himbeeren Gelierzucker vermengen und in einem Topf 10 Minuten sprudelnd kochen lassen und mit Bertramwurzel abschmecken. Die Masse durch ein Sieb streichen, um das Himbeermark von den Kernen zu trennen.  
2 EL Himbeergeist  
200 g Gelierzucker  
1 gemahlene Bertramwurzel

Serviettenkloß-Scheiben mit Pilz-Sauce, gebratenem Kräuterseitling und Himbeer-Mus auf Tellern anrichten und servieren.



**Friedrich Panizza**

## **Lammkarree aus dem Ofen mit Ziegenkäse-Feigen-Ragout und Pimientos de Padrón**

**Zutaten für zwei Personen**

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>Für das Lammkarree:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Lammkarree à 400 g (4 Stiele)</li> <li>200 ml Rotwein</li> <li>1 EL flüssiger Honig</li> <li>1 Zweig Rosmarin</li> <li>1 Zweig Thymian</li> <li>1 Zweig Salbei</li> <li>1 Zweig Minze</li> <li>Sonnenblumenöl, zum Anbraten</li> <li>Salz, aus der Mühle</li> <li>Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</li> </ul> | <p>Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.</p> <p>Das Lammkarrée in einer Pfanne mit etwas Öl und Rosmarin, Thymian und Salbei scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Honig bestreichen und für 12 Minuten in den Ofen geben.</p> <p>Anschließend mit Rosmarin, Thymian, Salbei und Minze in Alufolie wickeln und ziehen lassen.</p> <p>In der heißen Pfanne kurz den Bratensaft mit Rotwein ablöschen.</p> <p>Das Lamm in 2er-Rippen aufschneiden.</p> |
| <p><b>Für das Ziegenkäse-Feigen-Ragout:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>10 Pimientos de Padrón</li> <li>3 Karotten</li> <li>6 getrocknete Feigen</li> <li>1 Rolle Ziegenkäse</li> <li>6 schwarze Oliven (entkernt)</li> <li>6 grüne Oliven (entkernt)</li> <li>200 ml Gemüsefond</li> <li>Salz, aus der Mühle</li> <li>Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</li> </ul>        | <p>Karotten schälen. Zusammen mit den Feigen in Würfel schneiden und mit den Oliven und den Pimientos de Padrón in einem Topf unter ständigem rühren weich dünsten. Fond dazugeben. Den Ziegenkäse in eine lauwarme Pfanne legen und anschließend auf das Gemüse setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende einen Tropfen Honig auf den Ziegenkäse setzen.</p>   |

Lammkarree aus dem Ofen mit Ziegenkäse-Feigen-Ragout und Pimientos de Padrón auf warmen Tellern anrichten und servieren.



**Juanita Kielon**

## **Paella de marisco (Paella mit Meeresfrüchten)**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Meeresfrüchte:** Mies- und Venusmuscheln 3 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser kochen. Danach das Fleisch herauslösen.  
 2 Wolfsbarschfilets à 180 g (mit Haut) Wolfsbarschfilet und Garnelen waschen und trockentupfen.  
 4 Riesengarnelen mit Schale Wolfsbarsch in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren und den Zitronensaft auf den Fisch geben. Garnelen, Muscheln und Fisch zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und warm halten. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
 6 Miesmuscheln  
 6 Venusmuscheln  
 ½ Zitrone (Saft)  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Gemüse und den Reis:** Knoblauch abziehen und kleinhacken. Paprika waschen, trockentupfen, aufschneiden, entkernen und in Streifen schneiden.  
 2 Zehen Knoblauch  
 100 g Rundkornreis (Paellareis) Knoblauch in einer Paellapfanne mit Olivenöl anbraten. Paprikastreifen und passierte Tomaten dazugeben.  
 1 rote Spitzpaprika  
 100 g Passierte Tomaten Den Reis in die Pfanne geben und mit dem Fischfond aufgießen, mit ½ Zitrone Safran würzen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 500 ml Fischfond  
 500 ml Geflügelfond  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 1/3 TL Safranpulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Fisch, Garnelen und Miesmuscheln kurz vorm Servieren dazugeben.  
 Zitronenscheibe danebenlegen.

Paella de marisco auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Michelfelder

## Quinoa-Bowl mit Tahini-Sauce, gebratener Hähnchenbrust, buntem Gemüse und Naan

Zutaten für zwei Personen

**Für die Quinoa-Bowl:** Quinoa waschen und abtropfen lassen. Anschließend in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht anbräunen. Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen. Sobald es angefangen hat zu kochen, Hitze reduzieren und 12 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser komplett aufgesogen und der Quinoa leicht und fluffig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

150 g Quinoa  
200 ml Wasser  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Hähnchenfilet:** Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Hähnchen mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Kurkuma, Cayenne Pfeffer, Salz, Knoblauch, dem Saft einer halben Zitrone und 1 EL Kokosöl marinieren. Hähnchen ebenfalls mit 1 EL Kokosöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend etwas ruhen lassen.

2 Hühnerbrustfilets à 150 g  
1 Zehe Knoblauch  
2 EL Kokosöl  
½ Zitrone (Saft)  
1 TL Kreuzkümmel  
½ TL rosenscharf Paprikapulver  
¼ TL Kurkuma  
Salz, aus der Mühle  
¼ TL Cayenne Pfeffer

**Für das Gemüse:** Paprika, Gurke und Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Gemüse mit der Petersilie vermischen und mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Mit Salz abschmecken.

½ rote Paprika  
½ Gurke  
10 Datteltomaten  
1 Zitrone (Saft)  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle

**Für die Tahini-Sauce:** Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Tahini, Zitronensaft und Knoblauch vermengen. Langsam warmes Wasser hinzufügen und solange mit einem Schneebesen verrühren, bis es eine schöne homogene Sauce ergibt. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

30 ml Tahini  
1 Zehe Knoblauch  
½ Zitrone (Saft)  
3 EL warmes Wasser  
¼ TL rosenscharf Paprikapulver  
¼ TL Salz  
¼ TL schwarzer Pfeffer

**Für das Naan:** Mehl, Naturjoghurt, Backpulver und Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit ein wenig Mehl bestäuben und mit den Händen eine Minute durchkneten. Danach in 6 gleiche Teile aufteilen. Teig mit einer Küchenrolle auf die Größe eines Beilagentellers ausrollen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl bestreichen und heiß werden lassen. Naan Fladen von jeder Seite ein paar Minuten anbraten, bis sie ein wenig aufgegangen sind. Vor dem Servieren

250 g Mehl Typ 405  
250 g Naturjoghurt  
1 TL Backpulver  
Olivenöl, zum Braten  
1 TL Salz

mit ein wenig Olivenöl bestreichen.

Quinoa-Bowl mit Tahini-Sauce, gebratener Hähnchenbrust, buntem Gemüse und Naan auf Tellern anrichten und servieren.



**Lina Geissmann**

## **Mit Pesto gefülltes Dorschfilet en papillote mit Sommergemüse und knusprigen Ofenkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Dorschfilet und Pesto:**  
400 g Dorschfilet am Stück (ohne Haut)

- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Limette (Saft)
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund glatte Petersilie
- 50 g Walnüsse
- 20 g Pinienkerne
- 100 ml Olivenöl
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Zitronenpfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dorschfilet waschen, abtupfen und mit Salz und Zitronenpfeffer bestreuen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Basilikum und Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Nüsse, Knoblauch, Basilikum und Petersilie in die Moulinette geben, Olivenöl und Zitronensaft dazu gießen und etwas Chili dazugeben. Die Zutaten kurz mixen. Eine Tasche in das Dorschfilet schneiden und mit dem Pesto füllen. Limettensaft auspressen und über den Fisch geben.

**Für das Gemüse:**

- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Karotten
- 10 süße Cherry Tomaten
- 1 Kohlrabi mit Kraut
- 100 g junger Blattspinat
- 1 Limette (Abrieb)
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 1 rote Peperoni
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Karotten schälen und zusammen mit den Tomaten, Peperoni und Kohlrabi klein schneiden. Spinat waschen und trocken schleudern. Alles miteinander vermengen. Die Hälfte des Gemüses auf ein Backpapier legen, salzen, pfeffern und mit Zitronen- und Limettenabrieb bestreuen. Das Dorschfilet darauflegen und mit dem restlichen Gemüse bedecken. Nochmals würzen. Das Backpapier zusammenfallen und mit einer Schnur zubinden. Anschließend in den Ofen für ca. 12 Minuten geben.

**Für die Kartoffeln:**

- 300 g kleine festkochende Kartoffeln
- Olivenöl, zum Beträufeln
- 10 g Harissapulver
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln halbieren und einritzen. Blech mit Backpapier auslegen, mit Öl beträufeln, Salz und Harissa darauf streuen. Kartoffeln darauf auslegen und das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben. Ca. 20 Min. backen.

Mit Pesto gefülltes Dorschfilet en papillote mit Sommergemüse und knusprigen Ofenkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Milan Kostic

## Cevapcici-Klöße mit Gemüse in Tomatensauce, Kartoffel-Knoblauch-Stampf und Šopska-Salat

Zutaten für zwei Personen

- Für die Klöße:** Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 250 g gemischtes Hackfleisch Brötchen in einer Moulinette zu Bröseln mahlen.  
 (Rind & Schwein) Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.  
 1 Zwiebel Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und Brötchen-Brösel  
 1 Brötchen untermengen. Knoblauch abziehen und in einer Presse über dem  
 2 Zehen Knoblauch Hackfleisch auspressen. Paprikapulver, Balkan-Gewürz, Salz und Pfeffer  
 1 EL Balkan Gewürz dazugeben.  
 1 EL mildes Paprikapulver In einer Pfanne Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig braten und  
 Pflanzenöl, zum Braten anschließend zu der Hackfleischmasse geben.  
 Salz, aus der Mühle Alles durchkneten und zu Klößen formen.  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle In einer Pfanne die Klöße in Öl scharf anbraten.  
 Im Backofen 10 Minuten weitergaren.
- Für den Kartoffel-Knoblauch-Stampf:** Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebeln  
 abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Kartoffeln in Salzwasser  
 200 g festkochende Kartoffeln gar kochen, abgießen und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen,  
 4 weiße Zwiebeln darin Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Kartoffeln dazugeben und in der  
 2 rote Zwiebeln Pfanne stampfen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.  
 1 Zehe Knoblauch  
 5 EL Rapsöl  
 3 TL mildes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Salat:** Gurke, Tomate und Paprikaschote abwaschen und trockentupfen. Die  
 Gurke Strünke entfernen, alles in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.  
 1 Gurke Olivenöl und Sweet-Chili Sauce hinzufügen und gut vermengen. Mit Salz  
 2 große Tomaten und Pfeffer abschmecken.  
 1 gelbe Paprika Zum Schluss Fetakäse darüber reiben.  
 150 g Fetakäse  
 2 EL Olivenöl  
 2 EL Sweet Chili Sauce  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Gemüse:** Die Zwiebel abziehen und würfeln. Paprika schälen und in kleine Stücke  
 schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten.  
 1 Zucchini Zucchini und Brokkoli abrausen und trockentupfen. Knoblauch abziehen.  
 1 rote Paprika Zucchini in Scheiben schneiden, Brokkoli in kleinen Röschen zupfen und  
 200 g Brokkoli beides zu der Zwiebel und der Paprika in die Pfanne geben und 5 Minuten  
 2 Zehen Knoblauch braten. Tomaten dazugeben. Mit Balkan-Gewürz, Salz und Pfeffer würzen.  
 1 Zwiebel Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und zum Gemüse  
 1 Dose geschälte Tomaten geben. Zum Schluss die Klöße aus dem Ofen holen und untermischen.  
 Rapsöl, zum Braten



1 EL Balkan-Gewürz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cevapcici-Klöße mit Gemüse in Tomatensauce, Kartoffel-Knoblauch-Stampf und Šopska-Salat auf Tellern anrichten und servieren.