

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. November 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "rot-grün" mit Alexander Kumptner



Kerstin Schmalzl-Greis

**Rinderfilet im Kräutermantel mit Paprikacreme,
Erbsenpüree und frittierter Petersilie**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Thymian
½ Orange, Zesten
1 EL Butter
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Thymian abbrausen und trockenschütteln. Blätter abzupfen und fein hacken. Mit Orangenzeste, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

In einer weiteren Pfanne etwas Öl und Butter erhitzen. Rinderfilet rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filet auf dem Ofenrost im Ofen bis zur Kerntemperatur von 56 Grad fertig garen.

Filet aus dem Ofen nehmen und in der Kräuter-Öl-Mischung wälzen.

Für die Paprikacreme:

1 rote Paprika
½ Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Paprika entkernen, Scheidewände entfernen und in grobe Würfel schneiden. Salzen, zuckern und kurz stehen lassen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die angeschlagene Knoblauchzehe, den Thymianzweig, den Rosmarinzweig und die Paprikawürfel dazugeben und so lange dünsten bis die Paprika weich ist.

Knoblauch, Thymian und Rosmarin herausnehmen, Paprika pürieren und dann noch durch ein Sieb streichen.

Für die frittierte Petersilie:

½ Bund krause Petersilie
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Öl in einem kleinen Topf auf 170 Grad erhitzen. Petersilie abbrausen und sehr gut trocken wedeln. Petersilie ins heiße Fett geben (Vorsicht: schäumt sehr stark). Frittieren, bis sie leicht braun ist, mit der Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für das Erbsenpüree:

200 g TK Erbsen
1 kleine Zwiebel
½ Zitrone
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebelwürfel andünsten. Erbsen dazugeben und eine weitere Minute anschwitzen. Salzen, Pfeffern und mit Zucker bestreuen. 5 EL Wasser dazugeben, 1 EL Zitronensaft und die Schale der Zitrone dazugeben. 2 Minuten kochen.

Mit dem Stabmixer pürieren und noch durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Bernd Demel

Hirschrücken mit Kräuter-Pistazienkruste, Rote-Bete-Kartoffelpüree, gebratenem Grünkohl und Rotwein-Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g Hirschrücken
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
Butterschmalz, zum Braten
5 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch salzen und von allen Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer und gemörserten Wacholderbeeren würzen. Thymian und Rosmarin grob hacken und über das Fleisch geben. Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und bis zur Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für die Kruste:

1 Scheibe Toastbrot
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Kerbel
50 g naturbelassene, geschälte
Pistazien
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit den Pistazien und den gezupften Kräutern in einer Küchenmaschine malen. Pistazien-Kräutermischung, Butter, Salz und Pfeffer verkneten. Masse auf dem Hirschrücken verteilen und unter dem Großgrill für ca. 3 Minuten gratinieren.

Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree:

200 g frische Rote Bete
325 g mehlig kochende Kartoffel
500 ml Rote-Bete-Saft
100 g Butter
150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Rote Bete Saft bei Seite stellen. Kartoffel und Rote Bete schälen und in Stücke schneiden. Rote Bete Saft und Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Stücke darin ca. 15 Minuten kochen. Wasser abgießen. Etwas Rote Bete Saft, Butter und Sahne dazugeben und die Kartoffel und die Rote Bete mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree bearbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und dann durch ein Sieb drücken.

Für den gebratenen Grünkohl:

1 Bund Grünkohl
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünkohl waschen und in kleine Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch abziehen und in kleine Stücke schneiden und anbraten. Grünkohl in die Pfanne geben und so lange braten bis diese gar sind. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten:

125 g Schalotten	Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten abziehen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Topf mit wenig Öl erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Knoblauch und Rohrzucker dazu geben und mit anschwitzen. Hitze reduzieren und das Tomatenmark unterrühren.
1 Knoblauchzehe	
½ TL Tomatenmark	Anschließend mit Balsamico Essig und Rinderfond ablöschen. Rotwein und Portwein dazugießen, alles aufkochen und die Rotwein-Schalotten-Sauce ca. 20 Minuten bis auf die Hälfte einreduzieren lassen. Sauce mit etwas in kaltem Wasser gelöster Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
½ EL Balsamico	
200 ml Rotwein	
50 ml roter Portwein	
200 ml Rinderfond	
Speisestärke	
Rapsöl, zum Braten	
½ EL Rohrzucker	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hilke Brahms

Pipián verde und Chipotle-Shrimps mit Mais-Tortillas

Zutaten für zwei Personen

Für die Pipián Verde:

4 frische Tomatillos
1 Chile Poblano
2 Blätter Römersalat
10 Radieschen Blätter
½ Zwiebel
5 g Koriander
2 Jalapeno
3 EL Kürbiskerne
300 ml Geflügelfond
2 EL weißer Sesam
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit dem Fond aufstellen. Tomatillos und Zwiebel vierteln, Chile und Jalapeno klein schneiden (evtl. Kerne entfernen). Gemüse in den Fond geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Derweil die Kürbiskerne und den Sesam in einer Pfanne anrösten.

Beides in einen Mixer geben. Koriander und Salat dazugeben. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Alles mixen. Die entstandene Sauce in einer Pfanne kurz aufkochen und kurz köcheln, damit sich der Geschmack voll entfalten kann.

Mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Chipotle-Shrimps:

12 küchenfertige, mittelgroße Garnelen
1 Dose Chipotle Chilis in Adobo
1 Limette
Avocado-Öl, zum Braten
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Chilis zu einer Paste mixen. Garnelen würzen und in die Paste einlegen. 20 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

In einer heißen Pfanne in Avocado-Öl von jeder Seite 1 Minute anbraten. Leicht salzen und Limettenabrieb und Paprika darüber geben.

Für die Mais-Tortillas: (6 Stück)

1 Tasse Taco Massa
½ Tasse lauwarmes Wasser
1 EL Spinatpulver
1 Prise Salz

Massa, Salz und Spinatpulver in eine Schüssel geben, langsam das Wasser hinzugeben und mit einem Löffel und dann mit der Hand vermengen, bis ein Teig entsteht. Der Teig darf nicht klebrig sein, aber auch nicht zu trocken. 15 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt stehen lassen, damit die Massa hydrieren kann. Eine heiße Gusseisenpfanne aufstellen.

Golfballgroße Bälle aus der Massa formen und in der Tacopresse zu Tortillas formen. In die heiße Gusseisenpfanne geben und von der ersten Seite 1 Minute und von der anderen Seite 30 Sekunden braten.

Tortillas in ein Küchentuch hüllen, damit sie weiterdampfen können und eine ledrige Konsistenz bekommen.

Für die Toppings:

4 grüne Fingerlimetten
1 Zucchini
½ Avocado
1 Limette
½ Zitrone
Rote Shiso-Blätter
Blutampfer
4 Zweige Koriander

Zucchini in feine Streifen hobeln. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Avocado in Scheiben schneiden, mit Limettensaft und Salz marinieren, Limetten-Kaviar aus den Fingerlimetten darüber geben.

Kräuter schön auf dem Teller anrichten.

Das Gericht wird wie Fajitas gegessen, d.h. dass der Gast sich seinen eigenen Taco bauen kann. Tacos sollten am Besten in einem Tortillawärmer aufbewahrt werden, damit sie nicht austrocknen. Für den Juror einen Tortilla anrichten und servieren.



Cordula Pollok

Petersilien-Spinat-Risotto mit gebratener Chorizo, rotem Paprika-Gemüse und frittierten Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
 100 g frischer Babyspinat
 100 g zarte TK-Erbesen
 2 Lauchzwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette
 1 Zitrone
 2 EL Crème fraîche
 40 g Parmesan
 100 g Butter
 500 ml Hühnerfond
 100 ml Weißwein
 20 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Hühnerfond aufkochen und warm stellen. Das Grüne von den Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen, Babyspinat kurz in einer heißen Pfanne erhitzen und beides in ein hohes Gefäß geben, etwas Zitronensaft dazu und zur Seite stellen.

50 g Butter in einem Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln und den Knoblauch bei wenig Hitze andünsten. Risottoreis dazugeben und solange umrühren bis alle Reiskörner mit Butter benetzt sind. Reis mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen bis der Wein verdampft ist.

Nun den heißen Fond nach und nach angießen, so dass der Reis immer bedeckt ist und ständig umrühren. Leicht weiter köcheln lassen, nicht sprudelnd. Nach ca. 14 Minuten die Tiefkühlerbsen dazugeben und weiter köcheln lassen, bis der Reis noch Biss hat.

In der Zwischenzeit Petersilien-Spinatmischung mit Crème fraîche im Mixer pürieren. Parmesan fein reiben. Petersilien-Spinat-Mischung und den Parmesan, sowie die restliche Butter unter das ruhende, aber noch heiße Risotto heben, Limettenabrieb dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren.

Für das Chorizo-Paprika-Gemüse:

2 rote Paprikaschoten
 100 g mittelscharfe, original spanische Chorizo-Wurst im Ring
 1 Zweig Thymian
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver

Chorizo erst in Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden.

Von der Paprika die Haut abschälen, Kerngehäuse entfernen und die Paprika in schmale Streifen schneiden. Chorizowürfel in einer Pfanne anbraten und wenn sie Farbe bekommen, geräuchertes Paprikapulver, Thymian und die Paprikastreifen dazugeben und kurz mitbraten.

Für die Kapern:

2 EL mittelgroße Kapern in Essiglake
 Pflanzenfett, zum Frittieren

Kapern auf Küchenpapier trocknen. Öl im Topf auf 160 Grad erhitzen. Kapern in das heiße Öl geben und Kapern gerade so lange frittieren, dass alle Kapern aufgeplatzt sind.

Für die Garnitur:

1 Salbeiblatt
 1 Rote Bete Blatt
 Salz, aus der Mühle

Salbei in Öl der Kapern frittieren und salzen. Rote Bete Blatt als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.