

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juni 2019** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



**Caramelle mit Frühlings-Kräutern, grünem Spargel,
gerösteten Walnüssen und Safransauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g doppel griffiges Mehl
 4 Eier (Eigelb)
 1 ganzes Ei
 1 Prise Salz

Die vier Eier trennen. Mehl, Eigelbe, ein ganzes Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und für 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

500 g Ricotta
 120 g Parmesan
 1 Zweig Basilikum
 1 Zweig glatte Petersilie
 1 Zweig Kerbel
 3 Blätter Salbei
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Zitrone waschen und trockentupfen. Basilikum, Petersilie, Kerbel und Salbei abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kräuter mit dem Ricotta, Parmesan und Abrieb einer Zitrone vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
 150 ml Weißwein
 150 ml französischer Wermut
 400 ml Gemüsefond
 350 ml Sahne
 ½ TL Safranfäden
 60 g kalte Butter
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Mit Fond und Sahne aufgießen, Safran dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz (mind. die Hälfte) einreduzieren. Vor dem Servieren die kalten Butterflocken mit einem Stabmixer einmischen um eine cremige Bindung zu bekommen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

6 Stangen Grünen Spargel
 2 Stangen Stangensellerie (mit grün)
 2 EL Walnüsse
 100 ml Olivenöl
 Eiswasser
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Spargel am Ende abschneiden und den Stangensellerie vorsichtig schälen. Beides nacheinander in reichlich Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Beide mit Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Nüsse im Backofen rösten.

Für den Nudelteig: Teig aus der Kühlung nehmen und mit einer Nudelmaschine in mehreren Stufen dünn ausrollen (vorletzte Stufe funktioniert immer ganz gut). In rechteckige Teile schneiden (10x7cm).

Nun die Ricotta Masse aus dem Kühlschrank nehmen und in die Mitte der rechteckigen Nudelteile spritzen. Mit einem verquirlten Ei rundherum einpinseln. Das ganze wie einen Bonbon einrollen und an den Enden fest zusammendrücken ohne Luft einzuschließen. Salzwasser aufstellen und die Caramelle darin kurz aufkochen. Mit einem Lochschöpfer herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Nussbutter schwenken. Nun die Caramelle in einen tiefen Teller geben, den Spargel und den Stangensellerie darauf verteilen und zum Schluss vorsichtig den Schaum von der Safransauce abschöpfen und damit napieren. Die ausgekühlten, gerösteten Nüsse mit einer Reibe fein über das Gericht hobeln und mit Kräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Michael: *Die Chilischote schnitt er klein und gab sie mit zur Ricotta-Füllung.*
1 rote frische Chilischote

Zusatzzutaten von Johannes: *Orangenabrieb gab er in die Ricotta-Füllung.*
1 Orange

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juni 2019** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Tarte au chocolat

Zutaten für zwei Personen

Für den Mürbeteig:

290 g Mehl
 200 g Butter
 100 g Zucker
 1 Ei
 1 Prise Salz

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl mit Butter, Zucker, Ei und Salz verkneten. Teig ruhen lassen. Anschließend ausrollen, in eine Tarteform füllen und blind backen.

Für die Schokoladencreme:

200 g dunkle Schokolade
 50 g Butter
 3 Eier
 100 g Zucker

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen, Wasserbadschüssel auf den Topf legen. Butter darin schmelzen, Schokolade hinzugeben und ebenfalls schmelzen.

Eier trennen, Eiweiß anschlagen bis es schaumig ist, nach und nach den Zucker hinzugeben und gemeinsam aufschlagen. Butter-Schokoladenmasse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelbe zur abgekühlten Butter-Schokoladenmasse geben und unterrühren, sodass eine Bindung entsteht. Wenn die Masse abgekühlt ist, 1/3 Eischnee mit einem Schneebesen schnell unterrühren, den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Masse mit einem Esslöffel auf den blindgebackenen Mürbeteig geben und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Zuckerspiralen:

75 g Zucker
 30 g Glukosesirup

Zucker mit Glukosesirup und 30 ml Wasser in einem Topf karamellisieren, ab und zu umrühren und zum Kochen bringen. In eine Metallschüssel geben und mit einem Löffel kalt rühren. Wenn die Masse abkühlt und eine festere Konsistenz bekommt etwas rausnehmen und mithilfe eines Löffels dünn um den Stiel des Kochlöffels spiralförmig wickeln und abziehen.

Für die Garnitur:

10 Himbeeren
 15 Heidelbeeren
 4 Erdbeeren
 20 g Puderzucker

Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren waschen und trockentupfen. Erdbeeren vom Grün befreien und vierteln.

Tarte auf einem Teller anrichten, mit Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.