

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2019** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Wolfgang Domma

**Kabeljau mit Meerrettichkruste und argentinische
 Rotgarnele mit gedünstetem Fenchel, Chicorée und
 Zitronen-Senfsauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Stücke Kabeljaurücken (kein Filet), à
 100 g, ohne Haut, möglichst dick
 1 Zitrone
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Kabeljau waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren und den Kabeljau damit beträufeln und salzen. Backblech mit etwas Butter einstreichen und den Fisch darauf legen.

Für die Meerrettichkruste:

1 Stange frischer Meerrettich
 100 g mittelscharfer Meerrettich, aus
 dem Glas
 2 Eier
 100 g Butter
 100 ml Sahne
 1 TL mittelscharfer Senf
 3 EL Butter
 150 g Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Je nach Größe 1 bis 2 Eier in einer Schüssel aufschlagen. Sahne zugeben und 2 EL Meerrettich aus dem Glas. Frischen Meerrettich raspeln und ein wenig davon dazugeben. Senf dazugeben. Leicht salzen und pfeffern. Panko zugeben und alles gut vermischen. 2 EL Butter unterkneten. Die Masse sollte nicht zu trocken werden aber auch nicht zu dünn sein. Masse auf den Kabeljaustücken verteilen. Noch ein paar kleine Butterflöckchen darauf verteilen und für etwa 6 Minuten in den Ofen geben. Wenn die Kruste knusprig ist, den Herd auf 60 Grad stellen und warmhalten.

Für die Garnelen:

4 Rotgarnelen ohne Schale (frische aus
 dem Meer)
 4 Kirschtomaten
 1 Knoblauchzehe
 ½ Chili
 1 Scheibe Ingwer
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Garnelen von Kopf und Schale befreien, den Darm entfernen und von der dicken Seite bis kurz vor dem Schwanz einschneiden.

Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehe, Ingwerscheibe und Chilischote hinein geben. Die Garnelen salzen, in die Pfanne legen und ganz kurz anbraten bis sie sich zum "Schmetterling" formen. Herausnehmen und auf die fertigen Kabeljaustücke im Ofen legen.

Für die Zitronen-Senf-Sauce:

200 ml Sahne
 1 Ei (Eigelb)
 100 g mittelscharfen Senf
 1 Zitrone
 2 g Safranfäden
 3 Zweige Liebstöckl
 200 ml H-Milch 3,5 %
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. In einen Topf Sahne und Eigelb geben. Mittelscharfen Senf, etwas Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft zugeben. Leicht salzen und pfeffern. Safran in etwas Wasser auflösen und Liebstöckl kleinschneiden. Alles gut mit dem Schneebesen aufschlagen. Unter ständigen Rühren auf dem Herd erhitzen bis es einmal kurz aufkocht. Von der Platte nehmen und Milch einrühren. Kurz vor dem Servieren nochmal gut aufmischen.

Für das Gemüse: Fenchel und den Chicorée in kleine Streifen schneiden. Fenchelgrün und Olivenkraut fein hacken. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Fenchel und Chicorée darin kurz andünsten. Die Hälfte des Fenchelgrüns und des Olivenkrauts zugeben und kurz mit dünsten. Den Rest für die Garnitur aufbewahren. Das Gemüse sollte noch etwas knackig sein. Mit Knoblauch, Pfeffer und Salz würzen und mit etwas Zucker und Orangen- und Zitronensaft abschmecken.

- 1 roter Chicorée
- 1 weißer Chicorée
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Fenchelknolle, mit viel Grün
- 1 Bund Olivenkraut
- 100 ml Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Die Kirschtomaten in den Ofen legen, damit sie warm werden.

- 2 kleine Kirschtomaten
- 2 Zweige Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Tomaten und Dill garnieren und servieren.



Jessica Golnik

Gemüsetaler mit Lachs und Kräutersalsa

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

75 g Mehl
 ¼ Pck. Backpulver
 40 g Magerquark
 1,5 EL Neutrales Öl
 1,5 EL Milch (3,5%)
 1 TL Zucker
 1 EL gemischte, getrocknete Kräuter
 (Oregano, Thymian, Basilikum)
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Magerquark, Öl, Milch, Zucker, getrocknete Kräuter und Salz zu einem Teig verarbeiten.

Teig dünn ausrollen. Mit einem Servierring Kreise ausstechen und im Ofen backen.

Für den Belag:

1 Lachsfilet à 200 g (ohne Haut)
 1 dünne grüne Zucchini
 1 dünne gelbe Zucchini
 1 dünne Aubergine
 1 EL Honig
 Olivenöl, zum Braten
 3 Zweige Thymian
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Grobes Salz

Zucchini und Aubergine waschen, trockentupfen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten.

Die Quark-Öl-Taler mit den angebratenen Zucchini und Auberginen belegen und ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Mit Thymian, Salz und Chiliflocken würzen, ggf. mit Olivenöl und Honig beträufeln.

Lachs salzen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten vorsichtig anbraten.

Für die Kräutersalsa:

1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Basilikum
 1 Bund glatte Petersilie
 100 ml Olivenöl
 1 Limette (Saft & Abrieb)
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und feinhacken.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Limette abreiben, halbieren und auspressen.

Alles mit Olivenöl vermengen und abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Muhr

Tacos mit Ceviche, Guacamole und Canchita

Zutaten für zwei Personen

Für die Tacos:

120 g Maismehl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Das Maismehl, 60 ml Wasser, etwas Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in vier Portionen teilen und in einer Tacopresse Tacos formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Tacos darin backen. Die Tacos in Schalenform bringen und auf einem Backgitter abkühlen lassen.

Für die Ceviche:

300 g Fischfilet vom Rotbarsch,
Wolfsbarsch und Seebarsch (ohne
Haut)
1 Süßkartoffel
1 rote Zwiebel
3 Chilischoten
4 Limetten
1 Eiswürfel
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Süßkartoffel waschen und darin kochen. Eine Schüssel kaltstellen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Chilischoten zerhacken. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fischfilets abrausen, trockentupfen und in Würfel schneiden. In gekühlter Schüssel alle Zutaten und einen Eiswürfel miteinander vermischen. Mit Salz abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen. Süßkartoffel abgießen und Schale entfernen. In Würfel schneiden

Für die Guacamole:

1 mittelreife Avocado
1 Limette
Salz, aus der Mühle

Avocado halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und zerkleinern. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Guacamole mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Canchita (Röstmais)
3 Zweige Koriander
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Canchita in der Pfanne mit Öl rösten und mit Salz bestreuen. Tacoschalen mit Guacamole bestreichen und Ceviche und Süßkartoffelwürfel dazugeben. Mit Koriander und Canchita garnieren und servieren.



Michael Pollack

Jakobsmuscheln mit Avocado-Mango-Tatar, Zwiebel-Vinaigrette und Pumpernickel-Walnuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Avocado-Mango-Tatar:

½ Avocado
 ½ Mango
 1 Schalotte
 1 Limette
 1 Zweig Koriander
 ½ Chilischote
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Avocado halbieren und den Stein entfernen. Avocado schälen und ca. 0,5 cm groß würfeln. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mango, Avocado und Schalotte in einer Schale mit dem Limettensaft und Olivenöl mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Koriander abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
 ½ Zitrone
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 Mehl, zum Mehlieren
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und mit etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Thymian, Rosmarin und die Jakobsmuscheln darin zwei bis drei Minuten von jeder Seite anbraten.

Für die Zwiebel-Vinaigrette:

½ rote Zwiebel
 ½ Chilischote
 ½ Zitrone (1 EL Saft)
 1 EL Aceto Balsamico
 2 EL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und sehr feinhacken. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Chilischote kleinschneiden, Kerne entfernen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico und Zwiebel vermischen. Salzen, pfeffern sowie eine Prise Zucker zufügen. Abschmecken und etwas ziehen lassen.

Für den Crunch:

90 g Pumpernickel
 50 g kalifornische Walnüsse
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Olivenöl
 ½ TL Salz

Pumpernickel in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Walnüsse leicht hacken. Olivenöl in eine Pfanne geben und alles kross anbraten. Mit etwas Salz abschmecken.

Einen Metallring in die Mitte des Tellers legen und mit dem Avocado-Mango-Tatar füllen. Danach den Metallring vorsichtig entnehmen.

Die Jakobsmuscheln daneben anrichten und platzieren.

Die Zwiebelvinaigrette leicht und sauber über dem Teller verteilen.