

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Mai 2018** ▪
"Kerbel, Kresse & Co." mit Alexander Kumptner



Dirk Reininghaus

**Kräuter-Spaghettini aus der Spritze in asiatischem
Teriyaki-Pilzfond**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghettini:

- 5 Zweige Thai-Koriander
- 5 Zweige glatte Petersilie
- 1 g Ascorbinsäure
- 5 g Metil
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise grobes Meersalz

Thai-Koriander und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Die Kräuter zusammen mit 150 ml Wasser mit dem Stabmixer fein mixen. Diese Masse wenige Minuten lassen. Auf kleiner Stufe das Metil untermischen. Salz, Olivenöl und Ascorbinsäure dazugeben. Die Masse in den Kühlschrank stellen und in Spritzen aufziehen.

Für die Suppe:

- 500 ml Kalbsfond
- 2 Kalbsknochen
- 50 g getrocknete Asia-Pilze
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 10 Koriandersamen
- 1 Zweig Rosmarin

Den Fond in einem kleinen Topf erwärmen. Die Pilze in wenig Wasser etwa 15 Minuten quellen lassen, abgießen und das Wasser auffangen. Die Pilze, Koriandersamen, Kalbsknochen und Rosmarin dazugeben und kräftig aufkochen lassen. Den Sud durch ein Haarsieb passieren.

Für die Teriyaki-Sauce:

- 60 ml Sojasauce
- 60 ml Mirin
- 20 ml Reissessig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Knolle Ingwer à 2 ½ cm
- 1 ½ TL Demerara-Zucker

Den Ingwer schälen und fein reiben. Sojasauce, Mirin und Reissessig kräftig aufkochen. Den Knoblauch andrücken und im Sud mit Ingwer und Zucker 5 Minuten ziehen lassen. Die Teriyaki-Sauce durch ein Sieb passieren.

Etwa 1 EL der Teriyaki-Sauce in den Fond rühren.

Die Suppe möglichst heiß in vorgewärmte Suppenteller gießen, den Spritzeninhalt gleichmäßig in den Teller geben und servieren.



Virginia Singer

Törtchen „After Dinner Mints“-Style mit Pistazien-Pesto und Erdbeer-Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

Für das Törtchen:

50 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
50 g Zucker
2 Eier
50 g Mehl
2 TL Kakaopulver
1 TL gemahlener Zimt
¼ TL natürliches Minzaroma
1 TL Butter, zum Ausfetten
Puderzucker, zum Bestäuben
1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Förmchen einfetten und mit Kakao bestreuen. Schokolade und Butter über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, verrühren und abkühlen lassen. Zucker, Minzaroma, ein Ei und ein Eigelb mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Schokoladenbutter mit der Zucker-Ei-Mischung verrühren. Mehl, Salz und Zimt erst kurz vor dem Umfüllen in kleine Ofenförmchen einrühren.

Die Törtchen im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen.

Für das Pistazien-Pesto:

15 g gehackte Mandeln
5 Stiele frische Minze
3 Stiele Thai-Basilikum
30 g Pistazien
4 TL flüssiger Honig
1 Limette, davon 2 EL Saft
5 EL Traubenkernöl
Salz, aus der Mühle

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken. Mit Mandeln, Pistazien, Honig, Limettensaft, Salz und Traubenkernöl in eine Moulinette geben und fein mixen.

Für das Carpaccio:

250 g Erdbeeren
1 ½ EL Balsamico
1 ½ EL Crème de Cassis
1 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und auf einem V-Hobel dünn hobeln. Balsamico und Cassis verrühren und die Erdbeeren darin einlegen. Die Erdbeeren auf dem Teller verteilen, Pfeffer frisch darüber mahlen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sven Dannhauser

Kresse-Schaumsuppe mit Bärlauch-Nocken und Sauerteig-Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Beete Kresse
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 EL Butter
3 EL Dinkelmehl
100 g Sahne
50 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüfefond
1 Prise Zucker
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Viertel der Kresse zur Garnitur beiseite stellen. Die übrige Kresse grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Mit dem Mehl bestäuben und so lange rühren, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Mit Weißwein ablöschen und Gemüfefond angießen. Kräftig aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Die Hälfte der Kresse und die Sahne in die Suppe geben und in einem Standmixer pürieren.

Die übrige Kresse unterziehen und mit Zitronensaft, Chiliflocken, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nocken:

½ Bund Bärlauch
200 ml Saure Sahne
100 g Mehl
1 Ei
Salz, aus der Mühle

Saure Sahne, Mehl und Ei in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig verrühren. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Sahne-Mehl-Mischung mit reichlich Bärlauch und Salz abschmecken.

Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen.

Für die Croûtons:

¼ Sauerteigbrot
1 Knoblauchzehe
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen. Die Toastbrotsscheiben in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Würfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und goldgelb ausbacken.

Die Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken, dazu geben und mit in der Pfanne schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.