

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2018** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Monika Nguyenova

Rehmedaillons mit Bulgur, Erbsenpüree und Brombeersauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Das Fleisch waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern befreien. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Fleisch mit Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Thymianblättern würzen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Fleisch von allen Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.
 2 Reh-Filets à 180 g
 1 Bund Thymian
 2 EL Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Bulgur: Schalotte abziehen, halbieren und fein hacken. Walnüsse und Cranberries grob hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten andünsten. Bulgur, Nüsse und Cranberries dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond ablöschen und Bulgur bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten garen.
 100 g Bulgur
 1 Schalotte
 15 g getrocknete Cranberries
 15 g Walnüsse
 250 ml Gemüsefond
 1 EL Macadamia-Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Erbsenpüree: Erbsen 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen. Wasser abgießen und zusammen mit Butter und Sahne mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter rühren noch einmal aufkochen lassen.
 100 g Erbsen, TK
 50 ml Sahne
 30 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Brombeersauce: Zucker über die Brombeeren streuen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Im Topf aufkochen lassen, mit Nusslikör aufgießen und mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Hälfte der Menge reduzieren lassen. Mit Butter verfeinern und mit dem Stabmixer fein pürieren. Gegebenenfalls durch ein Haarsieb passieren.
 250 g Brombeeren
 100 ml Nusslikör
 1 EL Sojasauce
 50 g Butter
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Blüte auf dem Teller drapieren.
 1 große essbare Blüte
 2 Petersilie
 2 Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Schermer

Risotto mit Lachsfilet, Crumble und Zitrus-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto: Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, halbieren und fein hacken.

150 g Risotto Olivenöl in einem mittleren Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln anschwitzen. Risotto dazu geben, kurz anschwitzen lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und heißen Gemüsefond nach und nach dazu gießen.
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette
 1 Zitrone
 1 Orange
 500 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 25 g Parmesan
 20 g Butter
 1 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Fisch: Lachs waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachs kurz von beiden Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

250 g Lachsfilets, ohne Haut
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Crumble: Panko in einer Pfanne anrösten. Butter und etwas Zitrusabrieb (vom Risotto) dazu geben und gut verrühren. Wenn Crumble gold-braun sind, von der Hitze nehmen.

100 g Pankomehl
 50 g Butter
 etwas Abrieb der Zitrusfrüchte vom Risotto

Für den Schaum: Gemüsefond mit Zitrus-Abrieb aufkochen, etwas Zitrusabrieb vom Risotto hinzu geben. Mit Zitronenessig, Salz und Zucker abschmecken. Lecithin hinzu fügen und mit dem Stabmixer sehr stark aufmixen, bis ein Schaum entsteht.

100 ml Gemüsefond
 2 EL Zitronenessig
 3 TL Soja-Lecithin
 1 Prise Zucker
 etwas Abrieb und Saft der Zitrusfrüchte vom Risotto
 Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Salatgurke schälen und mit einem Sparschäler Gurkenstreifen abschälen.

5 essbare Blüten
 1 Salatgurke
 ½ Bund Zitronenthymian
 ½ Bund Orangethymian
 Gurkenstreifen zu Röschen formen und auf dem Lachs drapieren. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Larissa Gehrman

Ricotta-Trüffel-Ravioli mit Trüffel-Buttersauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Den Grieß, Eier und Salz vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nach ca. 15 Minuten den Ravioli-Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen.

100 g Hartweizengrieß
100 g Mehl
2 Eier (M)
1 TL Olivenöl
½ TL Salz

Für die Füllung: Ricotta in ein Küchenhandtuch geben und ausdrücken. Ricotta, Trüffel hobeln, Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer vermengen.

1 Sommertrüffel
200 g Ricotta
50 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Viereckige Teigplatten ausschneiden und mit einem Teelöffel Füllung bedecken. Weitere Teigplatte darüber geben und mit Hilfe eines Ravioli-Stempels schließen. In kochendes Salzwasser geben und mit Schaumkelle herausholen, sobald Ravioli an der Oberfläche schwimmen. Direkt mit kaltem Wasser abschrecken.

Für die Sauce: Trüffel hobeln. Butterschmalz mit gehobeltem Trüffel in Pfanne erhitzen und über Ravioli geben. Frischen Parmesan und Trüffel über die Ravioli hobeln und mit Trüffelöl beträufeln.

1 Sommertrüffel
50 g Parmesan
3 EL Trüffelöl
2 EL Butterschmalz

Für die Garnitur: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Zweig zupfen. Gericht mit Basilikumblättern garnieren.

1 Zweig Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Frank Wunderlich

Münchener Schnitzel mit Bratkartoffelsalat und Preiselbeermarmelade

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

- 2 Kalbsschnitzel von der Oberschale, á 120 g
- 1 Zitrone
- 1 Stück Meerrettich
- 1 EL scharfer Senf
- 100 ml Sahne, zum Schlagen
- 2 Eier
- 40 g doppelgriffiges Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 150 g Butterschmalz, zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sahne schlagen. Eier mit Sahne in tiefem Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils ebenfalls in tiefe Teller geben. Meerrettich schälen und mit einer feinen Reibe etwas Meerrettich in die Semmelbrösel reiben. Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und unter einer Folie plattieren. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Senf bestreichen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss mit Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Panierte Schnitzel von einer Seite goldbraun backen, dann wenden. Die Pfanne während des Backens leicht vor und zurück bewegen – so wölbt sich die Panade besser. Zusätzlich mit einem Löffel Fett über das Schnitzel gießen. Fertige Schnitzel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone auspressen und etwas Saft über Schnitzel träufeln.

Für den Bratkartoffelsalat:

- 400 g kleine festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL getrockneter Kümmel
- 1 EL scharfer Senf
- 125 ml Gemüsefond
- 5 EL Rotweinessig
- 50 g Butter
- 8 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt ca. 15 Minuten kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln möglichst heiß pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in Pfanne geben und ohne Fett anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben. Gemüsefond erhitzen, Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden und hinzufügen. Essig und Senf dazu geben und gut verrühren. Mit Cayennepfeffer, Zucker und Salz abschmecken. Sud in hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Butter in Pfanne schmelzen und Zwiebelwürfel andünsten. Dressing nach und nach unter Kartoffelscheiben mischen, bis Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Zwiebeln und Butter dazu geben und umrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Kartoffelsalat heben.

Für die Preiselbeermarmelade:

- 250 g Preiselbeeren (wenn keine frischen, dann TK)
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 190 g Zucker

Preiselbeeren waschen und mit Zucker vermengen. Vanillemark aus der Schote kratzen und zu den Preiselbeeren geben. In Topf langsam erhitzen. Zitrone abwaschen und etwas Schale in Preiselbeeren reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Krasimira Krasteva

Lammkarree mit Perlgraupen, gegrillter Paprika, geschmorten Tomaten, Minzsauce und griechischem Zitronen- Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Den Ofen auf 130 Grad vorheizen. Lammkarree waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Knoblauchknolle halbieren. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Lamm darin scharf anbraten. Knoblauch und Kräuter dazu geben und mit anbraten. Lammkarree auf Rost geben und auf eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad garen. Vor dem servieren mit Butter einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Lammkarree, ca. 400 g
1 Knolle frischer Knoblauch
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
10 g Butter
3 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Perlgraupen: Porree waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und Graupen dazu geben. Kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen. Wein reduzieren, dann nach und nach Lammfond dazu geben. Ca. 25 Minuten lang einköcheln lassen. Salz, Pfeffer und getrocknete Minze hinzufügen. Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter die Perlgraupen rühren.

100 g mittelgroße Perlgraupen
1 Porree
2 EL getrocknete Minze
30 g Parmesan
30 g Butter
300 ml Lammfond
50 ml Weißwein
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Paprika: Paprika waschen und trockentupfen. In der Grillpfanne angrillen, anschließend kurz ruhen lassen. Haut abziehen und Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden.

2 rote Spitzpaprika
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie
1 Zweig Dill
2 EL Rotweinessig
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch mit Kräutern, Essig und Öl verrühren, mit Salz abschmecken und die Marinade über die gegrillten Paprikawürfel geben.

Für die Tomaten: Tomaten vorsichtig waschen, den Strunk dabei nicht entfernen. Kurz in der Pfanne, in der zuvor Lamm angebraten wurde, braten. Anschließend in eine ofenfeste Form geben, mit Zucker bestreuen und für ca. 10 Minuten im Backofen garen. Nach 10 Minuten aus dem Backofen nehmen und flambieren.

2 Zweige Cherrytomaten, am Strunk
1 TL brauner Zucker

Für Minzsauce: Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken. Getrocknete Minze mit etwas Öl im Mörser zermahlen. Zucker in einem Topf mit 50 ml Wasser und Essig aufkochen, bis Zucker sich aufgelöst hat. Mit Minze und getrockneter Minze vermischen und mit einer Prise Salz würzen.

½ Bund Minze
½ TL getrocknete Minze
2 EL Weißweinessig
1 EL Öl
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Für den Joghurt: Zitrone heiß abwaschen und mit einer Reibe die Schale abreiben. Joghurt

200 g griechischer Sahnejoghurt mit etwas Zitronenschale und Salz abschmecken.
1 Zitrone, davon die Schale
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter zur Garnitur abzupfen.
½ Bund Minze

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kevin Steinkraus

Senf-Steak vom Schwein mit Kartoffelstampf und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak: Die Steaks waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks von jeder Seite scharf anbraten. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Senf bestreichen. Steaks etwa 3 Minuten bei geringer Hitze braten.

- 2 Schweinesteaks, vom Rücken
- 2 TL körniger Senf
- 2 EL Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Kartoffeln 20 Minuten im Salzwasser kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln kurz abkühlen lassen. Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Kartoffel durch eine Kartoffelpresse in heiße Milch drücken, alles gut miteinander vermengen. Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 30 g Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz, aus der Mühle

Für die Bohnen im Speckmantel: Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

- 800 g grüne Bohnen
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Bund Bohnenkraut
- 1 Knoblauchknolle
- 1 TL Pfefferkörner
- 10 g Butter
- 1 EL neutrales Öl
- 2 EL Salz

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Bohnenkraut abrausen, trockenwedeln und zusammen mit Knoblauchzehe, zerdrückten Pfefferkörnern und Salz anrösten. 2 Liter Wasser hinzugießen. 10 Minuten kochen und anschließend abseihen. Brühe aufkochen. Bohnen waschen, putzen und Spitzen abschneiden. Bohnen in drei gleichmäßige Portionen einteilen. Bohnen nacheinander im sprudelnd kochenden Wasser bissfest garen. Bohnen rausnehmen und sofort im eiskalten Wasser abschrecken und trockentupfen.

Butter in einem Bräter erhitzen. Abgeschreckte Bohnen in Speck einwickeln und in Bräter legen (Specknaht nach unten). Bräter zugedeckt in den vorgeheizten Ofen schieben. Bohnen im Speckmantel im Ofen für etwa 5 Minuten braten, einmal wenden.

Für den Dip: Petersilie abrausen und trockenwedeln. Blätter vom Stiel zupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Petersilie mit 1 EL Öl, Knoblauch Salz und Pfeffer vermengen und mit Stabmixer pürieren.

- 5 Zweige Petersilie
- 1 Knoblauchknolle
- 1 EL Öl
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.