



**| Die Küchenschlacht - Menü am 12. August 2016 |**  
**Finalmenü von Alexander Kumptner**

***Final-Vorspeise: „Roh marinierter Wildlachs mit Wasabi-Rahmgurken und Passionsfrucht-Vinaigrette“ von Alexander Kumptner***

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Wildlachs:*

- 100 g roher Wildlachs (Mittelstück)
- 1 Zitrone
- ½ Bund Kerbel, zum Anrichten
- Olivenöl, zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, zum Würzen

*Für die Wasabi-Rahmgurken:*

- 1 Salatgurke
- 3 EL weißer Balsamicoessig
- 1 EL Zucker
- 60 g abgehangene Saure Sahne
- 1 TL Wasabi
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, zum Würzen

*Für die Passionsfrucht vinaigrette:*

- 2 Passionsfrüchte
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 TL Zucker
- 50 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle, zum Würzen

**Zubereitung**

Gurke schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die halbierten Gurkenhälften auf einer feinen Reibe reiben und leicht einsalzen. Anschließend gut ausdrücken und mit Zucker, Pfeffer, Balsamicoessig und saurer Sahne marinieren. Erst kurz vor dem Anrichten die Wasabipaste unterrühren.

Lachs waschen und trocken tupfen und in feine, vier Millimeter dünne Tranchen schneiden. Die Zitrone abbrausen und Zesten runter reiben. Mit Salz, Pfeffer, Abrieb der Zitrone und Olivenöl würzen.

Die Passionfrüchte halbieren und aushöhlen. Schnittlauch waschen, trocken wedeln und zwei Esslöffel fein schneiden. Passionsfrucht zusammen mit Schnittlauch, Salz, Zucker und Olivenöl zu einer Vinaigrette verarbeiten.

Lachs auf Wasabigurken auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Kerbel waschen und trocken wedeln. Blätter abzupfen, fein schneiden, darüber streuen und servieren.



## **Final-Hauptgericht: „Kurz gebratene Kalbsleber mit Rosinen-Risotto und Balsamicojus“ von Alexander Kumptner**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Fleisch:*

2	Kalbsleber, à 130 g
60 ml	dunklen Balsamicoessig
80 ml	trockenen Rotwein
50 g	kalte Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, zum Würzen

#### *Für das Rosinenrisotto:*

120 g	Risottoreis
2 EL	Rosinen, in Grappa eingelegt
1	Zwiebel
40 g	Butter
800 ml	Geflügelfond
100 ml	trockenen Weißwein
2 EL	Pinienkerne
50 g	kalte Butter
80 g	Parmesan
1 EL	Grappa
	Salz, aus der Mühle, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, zum Würzen

### **Zubereitung**

Für das Risotto Geflügelfond erhitzen.

Zwiebel abziehen, eine Hälfte in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter glasig schwitzen. Risottoreis dazu geben, salzen und kurz mit schwenken. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend immer mit etwas warmen Geflügelfond aufgießen und rühren bis die Flüssigkeit aufgenommen ist und der Reis bissfest gegart ist. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zusammen mit Grapparosinen und dem Grappa dazu geben.

Parmesan reiben. Kurz vor dem Anrichten des Risottos kalte Butter und den Parmesan einrühren und schön cremig machen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In den Bratenrückstand Balsamicoessig und Rotwein geben, langsam reduzieren lassen und mit kalter Butter abbinden. Kalbsleber in der Reduktion aufwärmen, sie sollte maximal Medium sein, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsleber mit Rosinenrisotto und Balsamicojus auf Tellern anrichten und servieren.