

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. November 2020** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Glasig gebratene Bachforelle mit Kürbis-Birnen-Gemüse, Pommes carrée und Thymian-Speckschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
 300 g Bachforellenfilet, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Forellenfilets auf beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne mit Öl auf der Hautseite des Fisches für ca. 3 Minuten knusprig glasig braten. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit Thymian dazugeben. Fisch einmal kurz wenden.



**PROFI
TIPP**

Auf den Teller sollten nur Regenbogen- oder Bachforellen aus **nachhaltigen, europäischen Süßwasser-Aquakulturen**, nicht aber See- oder Meerforellen. Nicht empfehlenswert sind außerdem Forellen aus südamerikanischer Aquakultur.

Für das Gemüse:
 200 g Muskatkürbis
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Birne
 1 EL Sauerrahm
 2 EL Butter
 1 EL Tomatenmark
 1 TL Estragonsenf
 1 EL Ketchup
 30 ml weißer Balsamicoessig
 1 EL Maiskeimöl
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 Msp. Chili
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne aufschäumen und Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch abziehen, fein schneiden und dazugeben. Chili ebenfalls dazugeben. Kürbis schälen und genauso wie die Birne auf einer groben 4 Kant Reibe hobeln. Beides zur Pfanne dazugeben, abschwemmen mit Tomatenmark tomatisieren, Paprikapulver kurz mitrösten und mit weißem Balsamicoessig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht einkochen lassen. Zum Schluss mit Senf und Ketchup zu einem runden Kürbisgemüse abschmecken. Vor dem Anrichten den Sauerrahm langsam unterziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und einrühren.

Für den Schaum:
 100 g Frühstücksspeck
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Zesten
 150 ml Sahne
 1 TL Butter
 150 ml Gemüsefond
 3 größere Zweige Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Frühstücksspeck grob schneiden und zusammen mit dem Thymian in einem Topf für ca. 5-10 Minuten (mit viel Röstaromen) in etwas Öl knusprig rösten. Knoblauch abziehen, grob schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Fond und Sahne aufgießen und gut durchkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Flüssigkeit stark nach geröstetem Speck schmeckt, durch ein Sieb seihen und kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer und einer Flocke Butter schaumig mixen und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes carrée: Kartoffeln schälen und in exakt 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Diese für ca. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und anschließend gut trocken tupfen. Leicht überkühlen lassen (im Kühlschrank). Mit Stärke bestäuben und in 180 Grad heißem Öl herausbacken.
2 festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
Etwas Maisstärke
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Kürbisgemüse in einem Ring in die Mitte des Tellers setzen. Die Kartoffelwürfel exakt rundherum platzieren. Den Fisch auf das Gemüse setzen und den Speckschaum apart dazu reichen und servieren.

Zusatzzutaten von Paula: *Den Orangen- und Zitronensaft gab Paula zum Gemüse. Die Kürbiskerne röstete sie in einer Pfanne, hackte sie klein und verwende sie als Garnitur.*
1 Orange
1 Zitrone
Kürbiskerne

Zusatzzutaten von Katharina: *Die Muskatblüte und den Schnaps gab Katharina zum Gemüse. Mit dem Kernöl garnierte sie das Gericht am Ende.*
Gemahlene Muskatblüte
Williams Schnaps
Kürbiskernöl

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. November 2020** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Fischstäbchen vom Zander mit Altwiener Kartoffelsalat
und steirischem Kernöl**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

200 g dickes Zanderfilet, ohne Haut
 2 Eier
 200 g Paniermehl
 200 g Semmelbrösel
 100 g Mehl
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen, in gleich große Stifte schneiden, salzen und in einer klassischen Mehl-Eier-Brösel-Panade panieren und in heißem Öl goldgelb herausbacken.



Brösel bei der Panade niemals andrücken, sondern den Fisch ganz leicht darin wälzen.

Beim Kauf von Zander unbedingt auf das **MSC Zertifikat** achten. MSC ist der weltweit bedeutendste Standard für ökologisch nachhaltigere Fischereien. Die Verbraucherzentrale sagt, dass man Zander bedenkenlos aus der Fangregion **FAO 05 aus Europäischen Binnengewässern** kaufen kann (gültig bis 31. März 2021).

Für den Salat:

300 g festkochende Baby-Kartoffeln
 1 rote Zwiebel
 1 EL süßer Senf
 50 ml weißer Balsamico Essig
 100 ml Maiskeimöl
 100 ml Gemüsefond
 1 Bund glatte Petersilie
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Petersilie abbrausen trockenwedeln und feinhacken. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser bissfest kochen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im Fond aus den Kartoffelscheiben die Stärke ausschwenken, Senf dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, leicht überkühlen lassen und anschließend mit Essig, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie marinieren. Weiter schwenken. Zum Schluss mit Öl, Salz und Zucker kräftig abschmecken. Dazu den Feldsalat mit Essig und Kernöl marinieren.

Für die Garnitur:

Ein wenig Feldsalat
 1 EL geröstete Kürbiskerne
 2 EL Kernöl

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Enden abzupfen. Kürbiskerne hacken und mit Kernöl vermischen. Um das Gericht verteilen und etwas auf dem Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.