

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juli 2026 ▪  
Tagesmotto „Aus dem Garten“ mit Alexander Kumptner



Jasmin Rullo

**Roulade von der Maishähnchenbrüste mit Kräuterkruste, buntem Gemüse, Basilikum-Kartoffelpüree und Rosmarin-Erde**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Maishähnchenbrust:**

2 Maishähnchenbrüste à 150 g  
2 Mangoldblätter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchenbrüste plattklopfen und salzen und pfeffern. Die Arbeitsplatte mit Frischhaltefolie auslegen. Mangold kurz im Wasser blanchieren. Blanchiertes Mangoldblatt auf die Frischhaltefolie legen. Hähnchenbrust darauflegen.

**Für die Farce:**

5 braune Champignons  
1 Scheibe Speck  
1 Scheibe Toastbrot  
50 ml Sahne  
50 g Butter  
1 Zweige Basilikum  
¼ Bund Schnittlauch  
1 glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle

Aus Pilzen, Speck, Brot, Sahne, Butter, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie und Salz und Pfeffer im Multizerkleiner eine Farce herstellen. Farce in einen Spritzbeutel füllen.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Fertigstellung:**

50 g Butter

Farce auf die Hähnchenbrust streichen. Ein paar Butterstücke darüberlegen und zusammenrollen. Maisbrustroulade im heißen Wasser kochen.

**Für die Kräuterkruste:**

100 g Spinat  
100 g Toastbrot  
50 g Butter  
50 ml Sahne  
¼ Bund Schnittlauch  
5 Zweige glatte Petersilie  
30 g gemahlene Mandeln  
30 g Panko  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch, Spinat und Petersilie mit der kalten Sahne pürieren.

Alle Zutaten zusammenmischen und für ca. 10 Minuten im Ofen knusprig backen. Die Kruste kommt nach dem Kochen der Maishähnchenbrustroulade oben drauf.

**Für das Gemüse:** Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln und glasig anbraten. Gemüse schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen. Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Chiliflocken hinzugeben.

- 100 g grüne Bohnen
- ½ Zucchini
- ½ Aubergine
- 3 große Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Spitzpaprika
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- Chiliflocken, zum Würzen
- Puderzucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Kartoffelpüree:** Kartoffeln weichkochen, durch eine Kartoffelpresse pressen, Basilikum mit kalter Sahne pürieren. Kartoffelmasse mit Butter und Basilikum-Sahne vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 80 g Butter
- 100 ml Sahne
- 200 g Basilikum
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Rosmarin-Erde:** Alles in die Küchenmaschine geben und vermengen. Anschließend wie ein Crumble auf ein Blech in den Ofen geben und für ca. 7 Minuten backen.

- 100 g Mehl
- 70 g Butter
- 3 Säckchen Sepia-Tinte
- 3 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Leo Doppler

## Suprême vom Maishähnchen mit Tomaten-Kapern-Salsa, Erbsenpüree und Zucchini-Pecorino-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für das Hähnchen:

2 Maishähnchenbrüste Suprême, mit Haut und Flügelknochen  
Butter, zum Anbraten  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch zuerst in Olivenöl auf der Hautseite scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Ofen etwa 13 Minuten garen, anschließend herausnehmen und ruhen lassen.

### Für die Salsa:

100 g getrocknete Tomaten  
20 g Kapern  
25 ml Olivenöl  
20 g glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Tomaten mit Petersilie und Kapern fein hacken und mit etwas Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Püree:

200 g TK-Erbesen  
100 g frische Erbsen  
1 Zwiebel  
150 ml Gemüsefond  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frische Erbsen schälen. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Mit den Erbsen in etwas Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond abschmecken, anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Salat:

1 Zucchini  
1 Zitrone, Abrieb  
50 g Pecorino  
30 g Pinienkerne  
Olivenöl, zum Marinieren  
10 g Minze  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze hacken und Zitronenschale abreiben. Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und mit Olivenöl, Minze, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer marinieren. Pecorino hobeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zusammen mit den Pecorino-Stücken unterheben.

### Für die Garnitur:

100 g frische Erbsen  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen schälen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dirk Urschel

## Gerösteter Honig-Blumenkohl auf Blumenkohl-Erbsenpüree mit Petersilienpesto, Ofentomaten und Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für den Blumenkohl:

1 Blumenkohl  
2 EL Öl  
1 EL Honig  
1 TL Sojasauce  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Aus der Mitte des Blumenkohlkopfes zwei gleichmäßige Scheiben von ca. 2 cm Dicke herausschneiden. Aus Öl, Honig, Sojasauce, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und die Scheiben damit von beiden Seiten einpinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

### Für die Ofentomaten:

200 g Kirschtomaten  
1 EL Öl  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten neben dem Blumenkohl verteilen. Mit Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

### Für die Fertigstellung:

Blumenkohl und Tomaten zusammen für ca. 20-25 Minuten in den Ofen geben, bis der Blumenkohl leicht gebräunt und zart ist.

### Für das Püree:

Blumenkohlröschen, von oben  
150 g TK-Erbsen  
½ Zitrone, Abrieb  
100 ml Milch  
20 g Butter  
150 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die restlichen Blumenkohlröschen zusammen mit den Erbsen ca. 10-12 Minuten in Gemüsefond und Milch weichkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit der Butter pürieren, bis die Masse cremig ist. Durch ein feines Sieb streichen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

### Für das Pesto:

20 g Parmesan  
5 EL Rapsöl  
25 g Walnüsse  
½ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie hacken und Parmesan reiben. Petersilie, Walnüsse und geriebenen Parmesan grob vermengen und mit dem Rapsöl zu einem groben Pesto mixen oder im Mörser zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:** Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abbrechen und die Stangen in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten bissfest garen.  
300 g grüner Spargel  
2 Frühlingszwiebeln  
8 Erdbeeren  
½ Zitrone, Abrieb  
2 EL Rapsöl  
1 EL Himbeeressig  
1 TL Senf  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Alles zusammen mit einem Dressing aus Rapsöl, Himbeeressig, Senf, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und locker vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.