

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. Juni 2016 |
„Leibgericht“ mit Alexander Kumptner



Leibgericht: „Lammkarree mit Ratatouille-Couscous, Joghurt-Minz-Dip und orientalischen Schmortomaten“ von Andreas Reich

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

400 g Lammkarree (ca. 5 Stck.)
2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Meersalz, zum Abschmecken
Telicherry Pfeffer, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Anbraten

Für das Ratatouille-Couscous:

75 g Instant Couscous
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 kleine grüne Zucchini
1 kleine Aubergine
1 Zehe Knoblauch
1 rote Zwiebel
75 ml Tomatensaft
100 ml Lammfond
Olivenöl, zum Anbraten

Für den Joghurt-Minz-Dip:

1 Zitrone
200 g Joghurt
1 TL Harissa Paste
1 EL Blütenhonig
2 Zweige Minze
1 cm Ingwer

Für die Schmortomaten:

100 g Cocktailtomaten, an der Rispe
1 Stiel Koriander
1 Stiel Basilikum
1 Löffel Kreuzkümmel (im Ganzen)
1 TL Curry Anapurna, zum Abschmecken
1 Prise Kubebenpfeffer
1 EL Korianderkörner, im Ganzen
2 Sternanis



2 Lorbeerblätter
4 cl französischer Wermut
100 ml Lammfond
Olivenöl, zum Anbraten

Für die Garnitur:

1 Blatt Frühlingsrollenteig
1 Ei
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Lammkarree dieses waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammkarree mit Meersalz und Tellicherry Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Lammkarree zusammen mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch anbraten. Das Fleisch nach 1-2 Minuten aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech geben, Kräuter und Knoblauch darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 20 Minuten garen.

Für das Ratatouille-Couscous Knoblauch und Zwiebel abziehen. Paprika waschen, halbieren und entkernen. Zucchini und Aubergine waschen. Alles in kleine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Tomatensaft auffüllen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Für die Schmortomaten Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten unten kreuzförmig einschneiden und in dem Olivenöl zusammen mit dem Sternanis, den Lorbeerblättern, den Korianderkörnern, dem Kreuzkümmel und dem Kubebenpfeffer anbraten. Mit Wermut und Lammfond ablöschen. Koriander und Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen und hinzufügen. Die Pfanne in den Backofen geben und die Tomaten zehn Minuten schmoren lassen. Am Ende mit dem Curry-Anapurna-Pulver bestäuben.

Für das Ratatouille-Couscous Lammfond aufkochen, über den Couscous in eine Schüssel gießen und 5 Minuten quellen lassen. Anschließend das Ratatouille unter den fertigen Couscous mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Für die Garnitur das Ei verquirlen und den Frühlingsrollenteig damit dünn bestreichen. Mit etwas Kreuzkümmel und Salz bestreuen, zu den Schmortomaten in den Backofen geben und goldgelb backen. Anschließend zu großen Chips zerbrechen.

Für den Joghurt-Minz-Dip Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Minze mit Joghurt, Harissa, Ingwer, Zitronensaft und Honig glatt rühren.

Lammkarree mit Ratatouille-Couscous, Joghurt-Minz-Dip und orientalischen Schmortomaten auf Tellern anrichten mit zwei Blätterteig-Chips dekorieren und servieren.



Leibgericht: „Lammtopf Mont Ventoux mit Rosmarinkartoffeln“ vom Elke Jureit

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

250 g Lammrücken
Butter, zum Anbraten

Für die Rotwein-Sahne-Sauce:

100 g geräucherter Speck
15 schwarze Oliven, entsteint
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
150 ml Sahne
250 ml trockenen Rotwein
50 ml Rinderfond
50 ml Cognac
10 g Korinthen
½ EL grüner Pfeffer
Thymianblüten, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

100g kleine Kartoffeln
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Pellkartoffeln Kartoffeln waschen und samt Schale in kochendem Wasser garen.

Lammrücken waschen, trockentupfen, in Stücke schneiden und anschließend in Butter von beiden Seiten anbraten. Im Ofen warm stellen.

Für die Rotwein-Sahne-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, Bacon würfeln, Oliven halbieren und Pfeffer mörsern. In einer Pfanne Bacon und Zwiebel anbraten. Mit Rotwein ablöschen, etwas Fond hinzugeben. Anschließend Sahne, Knoblauch, Oliven, Thymianblüten, Korinthen, grünen Pfeffer und Cognac zugeben. Mit Salz abschmecken.

Lammrücken in die Sauce geben und alles köcheln lassen.

Kartoffeln abgießen und halbieren. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kartoffeln zusammen mit Rosmarin in heißem Olivenöl schwenken.

Das provenzalische Lamm mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Mit Käse gefüllte Schweinelende mit Pastinaken-Kartoffel-Püree, Karotten und Kirschsauce“ von Michael Fucker

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Schweinelende:

1 Schweinelende à 400g
100 g Appenzeller
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pastinaken-Kartoffel-Püree:

4 Pastinaken (normale Größe)
4 Kartoffeln
20 g Butter
125 ml Milch
1 EL Sahne
1 Bund Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Karotten:

1 Bund Karotten

Für die Kirschsauce:

1 Zwiebel
1 Glas Kirschen
200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
200 ml kräftiger Rotwein

Zubereitung

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Für die gefüllte Schweinelende Fleisch waschen und trocken tupfen, parieren und in Scheiben schneiden. Kleine Taschen in das Fleisch schneiden, mit Appenzeller füllen und verschließen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pastinakenpüree Petersilie abbrausen, trocknen und klein hacken. Pastinaken, Kartoffel und Karotten schälen, von den Enden befreien und in Stücke schneiden. Zuerst Kartoffeln, dann Pastinaken und später Karotten ins gesalzene Wasser geben. Nach etwa 12-15 Minuten alles abgießen. Karotten tournieren. Reste vom Tournieren für das Püree zu den Kartoffeln und Pastinaken geben.



Pastinaken und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Butter, 1 EL Sahne sowie Milch und die Petersilie zugeben. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Lenden in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf von beiden Seiten anbraten und bei 70 Grad für 10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Kirschsauce Zwiebel abziehen und klein schneiden. Kirschen in ein Sieb geben und Saft auffangen. In der Pfanne den Bratensatz mit Rotwein, Zwiebeln und Gemüsefond aufkochen. Anschließend Kirschen und etwas Kirschsaff zugeben und köcheln lassen. Leicht reduzieren und bei Bedarf Rotwein nachgießen. Pfanne am Schluss vom Herd nehmen und mit Sahne binden.

Lende aus dem Ofen nehmen, in die Sauce geben und ziehen lassen.

Gefüllte Schweinelende mit Pastinakenpüree, tournierten Karotten und Kirschsauce auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Hähnchencurry mit Blumenkohl und Romanesco im Crêpemantel“ von Elisabeth Mesaric

Zutaten für 2 Personen

Für den Crêpe:

100g	Mehl
250ml	Milch
1	Ei
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Für das Hähnchencurry:

2	Hühnerbrüste
1	Blumenkohl
1	Romanesco
1	Zwiebel
1 EL	Butter
2 EL	scharfes Currypulver
2 EL	mildes Currypulver
100ml	Weißwein
400ml	Kokosmilch
50ml	Gemüsefond, zum Ablöschen
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Banane
½ Bund	frische Petersilie
20 g	Mandelblättchen

Zubereitung

Für den Crêpemantel einen Crêpeteig herstellen. Hierfür Mehl, Milch, Ei und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Teig kurz ruhen lassen.

Banane abziehen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen und trocken tupfen.

Für das Curry Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl glasig anschwitzen, Fleisch zugeben und mitbraten. Currypulver dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Kokosmilch aufgießen. 10 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Schluss die Hälfte der Banane hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce etwas gerinnt, einen Schuss Fond dazugeben.

Die Mandelblättchen mit etwas Butter in einer Pfanne anrösten.

Blumenkohl und Romanesco waschen, putzen und in kleine Röschen schneiden. Anschließend etwa 10 Minuten dünsten. Abschließend alles abseihen und mit Butter verfeinern.



Aus dem Crepeteig dünne Crepes in einer Pfanne mit etwas Butter ausbacken.

Crepe auf den Teller geben mit Hühnercurry und Gemüse füllen und einrollen. Mit Petersilie, Banane und Mandelblättchen dekorieren.



Leibgericht: „Nierenzapfen vom Rind mit gegrilltem grünen Spargel, Süßkartoffelpommes und Limetten-Aioli“ von Bastian Nickel

Zutaten für 2 Personen

Für den Nierenzapfen:

600g parieter Nierenzapfen (=Onglet, Hanging Tender)
Pflanzenöl, zum Anbraten
grobes Meersalz, zum Abschmecken
gemahlener bunter Pfeffer, zum Abschmecken
brauner Zucker, zum Abschmecken

Für den Spargel:

300g grüner Spargel
1 Zitrone
30g Manchego-Käse
grobes Meersalz, zum Würzen
Olivenöl, zum Anbraten

Für die Pommes:

2 große rote Süßkartoffeln
4 EL Speisestärke
3 EL Wasser
grobes Meersalz, zum Würzen

Für die Aioli:

250ml Rapsöl
1 Limette
4 Zehen Knoblauch
1 Ei
1 TL Dijon-Senf
½ TL Speisesalz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Eine Fritteuse auf 130 Grad erhitzen.

Den Nierenzapfen (rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen – er sollte Zimmertemperatur haben) gut unter fließendem Wasser abspülen und sorgfältig trocken tupfen. Dann mit wenig Pflanzenöl in der Pfanne von allen vier Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch mit einem Fleischthermometer auf einen Rost in den vorgeheizten Backofen legen und die Temperatur auf ca. 80 Grad herunterdrehen. Der Nierenzapfen ist Medium, wenn die Kerntemperatur zwischen 55 und 58 Grad erreicht hat.

Für die Pommes die Süßkartoffeln abspülen und abtrocknen. Anschließend die Süßkartoffeln mit Schale in gleichgroße Stifte schneiden. Die Stifte mit Küchenkrepp etwas abtupfen. Die Stärke mit



dem Wasser vermischen, so dass eine nicht zu flüssige Konsistenz entsteht. Die Kartoffelstifte durch diese Marinade ziehen und gut abtropfen lassen.

Die Pommes in der vorgeheizten Fritteuse bei ca. 120-130 Grad für ca. 5-6 Minuten vorfrittieren und anschließend auf Küchenkrepp für einige Minuten ruhen lassen. Nun die Fritteuse auf ca. 180 Grad aufheizen und die Pommes vor dem Servieren noch einmal für ca. 2-3 Minuten knusprig frittieren. Pommes gut abtropfen lassen und abschließend mit Meersalz würzen.

Den grünen Spargel waschen, trocken tupfen und die holzigen Enden abschneiden. Manchegokäse reiben. Etwas Zitronensaft auspressen. Anschließend in der vorgeheizten Grillpfanne für ca. 10 Minuten unter regelmäßigem Wenden grillen. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und durchschwenken, mit Meersalz würzen.

Für die Limetten-Aioli die Knoblauchzehen abziehen und die Limette heiß abspülen. Zwei TL Limettenzesten abreiben und die Limette auspressen. Die Zesten und den Saft mit dem Knoblauch, dem Ei, einem TL Dijon-Senf, etwas Salz und Pfeffer in den Pürierbecher geben und kurz aufpürieren. Nun unter stetiger Zugabe des Rapsöls langsam von unten nach oben die Aioli hochziehen. Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass alle Zutaten etwa dieselbe Temperatur haben (Zimmertemperatur), da ansonsten die Bindung misslingen könnte.

Zum Anrichten den Nierenzapfen schräg gegen die Faserrichtung in etwas dickere Scheiben aufschneiden, mit etwas braunem Zucker, Meersalz und dem bunten Pfeffer bestreuen. Den Spargel mit Meersalz würzen und den Manchego darüber geben. Die gesalzenen Süßkartoffelpommes anrichten und die Aioli zum Dippen separat servieren.



Leibgericht: „Jakobsmuscheln auf Beluga-Linsen und Nordseekrabben in Champagner-Mango-Sauce“ von Beatrice Fischlin-Eichmüller

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

8 Jakobsmuscheln, küchenfertig
1 Zehe Knoblauch
150 g Butter

Für die Linsen:

250 g Belugalinsen
1 EL Aceto Balsamico
1 Lorbeerblatt

Für die Champagner-Mango-Sauce:

100 g Nordseekrabben
1 Mango
1 Schalotte
2 EL Sahne
350 ml Hühnerfond
100 ml Champagner
1 Prise Burma Curry

Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

Zubereitung

In einem Topf Wasser mit 1 EL Aceto Balsamico zum Kochen bringen. Linsen und Lorbeerblatt in das Aceto Balsamico-Wasser geben und ca. 20 Minuten garen.

Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln mit Knoblauch in viel Butter anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen haben.

Für die Champagner-Mango-Sauce Mango schälen und in Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Mango und Schalotte in einem Topf andünsten. Anschließend mit Champagner ablöschen. Burma Curry und Hühnerfond hinzufügen und köcheln lassen. Abschließend Sahne zugeben und die Sauce pürieren. Kurz vorm Servieren Nordseekrabben hinzufügen.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Jakobsmuscheln mit Beluga-Linsen und Champagner-Mango-Sauce auf einem Teller anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.