

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Amir Ben Salem

**Crostini mit Tomate, Tête de Moine, gerösteten
Sonnenblumenkernen und Balsamico-Perlen**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Käse und die
Gewürzmischung:**

80 g Tête de Moine, am Stück
 ½ Zitrone, Abrieb ca. ½ TL
 1 TL edelsüß Paprikapulver
 ½ TL Chili
 1 Prise Salz

Ca. ½ Teelöffel Zitronenabrieb, Paprikapulver, Chili und Salz miteinander vermengen. Käse mit Hilfe einer Käse-Girrolle schaben und die Käserosetten durch die Gewürzmischung ziehen, so dass ein dekorativer Rand entsteht.

Für die Tomaten:

3 gelbe Tomaten
 3 schwarze Tomaten
 3 Flaschentomaten
 1 kleine Schalotte
 ¼ Zitrone, ca. 1 TL Saft
 1 EL Olivenöl
 ½ TL Zucker
 1 TL Salz

Tomaten schneiden, Fruchtfleisch herausnehmen und Tomaten fein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides mit den anderen Zutaten mischen und mit Salz abschmecken.

Für die Balsamico-Perlen:

100 ml dunkler Balsamicoessig
 400-500 ml neutrales Öl
 3 g Agar-Agar

Das Öl in ein schmales Gefäß füllen und für mindestens 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Es muss eiskalt sein, damit die Perlen fest werden.

Balsamicoessig mit dem Agar-Agar in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Masse etwa 1-2 Minuten leicht köcheln lassen, damit sich das Geliermittel vollständig auflöst.

Topf vom Herd nehmen und die noch warme Flüssigkeit in eine Pipette oder Spritze aufziehen. Dann die Flüssigkeit tropfenweise in das eiskalte Öl geben. Die Tropfen sinken zu Boden und formen sich dabei zu festen Perlen. Das Öl vorsichtig durch ein feines Sieb gießen, um die Perlen aufzufangen.

Für die Fertigstellung:

1 Ciabatta
 1 EL Sonnenblumenkerne
 Olivenöl, zum Braten

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl scharf anbraten. Brot in Scheiben schneiden und in Olivenöl knusprig anbraten.

Crostini auf Teller geben. Tomaten und Sonnenblumenkerne darauf verteilen, Käse und Perlen draufsetzen.



Christina Schomburg

Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Hähnchenspieß und Kohlrabiblatt-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlrabi-Kokos-Suppe:

- 1 ½ Kohlrabi mit schönem Grün
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 200 ml Kokosmilch
- 150 Gemüsefond
- 1 TL heller Balsamicoessig
- 1 ½ EL Rapsöl
- 1 TL Madras Currypulver
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kohlrabi schälen und würfeln, die Blätter aufheben. Zwiebel abziehen, grob würfeln und in Rapsöl farblos anschwitzen. Currypulver hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Kohlrabi hinzugeben und alles gut vermengen. Mit Gemüsefond und Kokosmilch ablöschen und für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend pürieren und mit Salz und Balsamicoessig abschmecken.

Für das Pesto:

- Kohlrabiblätter, von oben
- 2 EL Cashewkerne
- 1 EL kaltgepresstes Sesamöl
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewkerne auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten rösten. Kohlrabiblätter kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend grob hacken und Wasser ausdrücken. Mit den beiden Sesamölen pürieren. Vier geröstete Cashewkerne für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Kerne mörsern und mit den pürierten Blättern vermengen. Mit Salz abschmecken.

Für den Hähnchenspieß:

- 1 Hähnchenbrust, à 200 g
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Limette, Saft
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- 1 Zweig Thymian
- Chilipulver, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und pressen. Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden und mit Knoblauch, Limettensaft und Chilipulver und für 20 Minuten marinieren. Anschließend die Hähnchenwürfel aufspießen und zusammen mit Thymian in heißem Pflanzenöl von allen Seiten braten bis das Fleisch gar ist. Etwa 10 Minuten insgesamt. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

- 2 EL Pesto, von oben
- 4 geröstete Cashewkerne, von oben

Suppe mit Pesto und Cashewkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johanna Pinter

Lauch-Blauschimmelkäse-Törtchen mit Nuss-Thymian-Boden, karamellisierter und eingelegter Birne und Rucola-Radicchio-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nuss-Thymian-Boden:

100 g Walnüsse
2 EL Butter + Butter, zum Einfetten
2 TL Honig
1–2 EL Mehl, zum Binden
4 Zweige Thymian
1 Prise Salz

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse 5 Minuten im Ofen rösten, bis sie duften, dann grob hacken. Nüsse noch warm mit Butter, Honig, Mehl, Thymianblättchen und Salz vermengen. In die gebutterten 10 cm-Mini-Springformen drücken, damit der Boden gut hält. Kaltstellen.

Für die Lauch-Käse-Masse:

1 kleiner Lauch
1 Zitrone, Abrieb
80 g Blauschimmelkäse
40 g Gorgonzola
240 g Frischkäse, Raumtemperatur
2 Eier, Größe M
2 TL Butter
2 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen, in feine Ringe schneiden und in Butter 4-5 Minuten andünsten. Frischkäse glattrühren, Blauschimmelkäse und Gorgonzola einbröseln und cremig einarbeiten. Eier einschlagen, kurz verrühren, aber nicht übermixen. Lauch mit Honig, Zitronenabrieb und weißem Pfeffer und Salz nach Gefühl einrühren.

Springform aus dem Kühlschrank nehmen und Masse über den hergestellten Boden gießen, dann 20-22 Minuten im Backofen backen. Dann den Wackeltest machen. Das Törtchen ist fertig, wenn die Masse in der Mitte noch leicht wackelt. Kurz ruhen lassen.

Für die Birnen:

2 Williams-Birnen, reif, aber fest
2 TL Butter
2 TL Honig
1 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig
2 Zweige Thymian
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Eine Birne in Scheiben schneiden und entkernen. Birnenscheiben in Weißweinessig mit Zucker, Thymian und Salz 15 Minuten einlegen. Zweite Birne halbieren, entkernen, in Fächer schneiden und in Butter mit Honig und Olivenöl goldbraun karamellisieren.

Für den Rucola-Radicchio-Salat:

100 g Rucola
1 Kopf Radicchio
60 g Walnusskerne
6 EL Olivenöl
2 TL Weißer Balsamicoessig
1 TL Dijonsenf
½ TL Honig
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola und Radicchio waschen und trockenschleudern. Radicchio in Streifen schneiden. Eine Vinaigrette aus Balsamicoessig, Olivenöl, Senf und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnüsse anrösten.

Für die Fertigstellung: Springform-Rand lösen, Törtchen vorsichtig auf Teller heben.
1 EL Olivenöl Karamellisierte und eingelegte Birnenscheiben abwechselnd anlegen.
Fleur de Sel, zum Würzen Rucola-Radicchio mit der Vinaigrette vermengen und drapieren.
Geröstete Walnüsse und Fleur de Sel darüber. Mit etwas Olivenöl finalisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ulrich Reutlinger

Kichererbsensuppe mit Lammfilet, karamellisierten Walnüssen und Blätterteigstange

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g Kichererbsen, aus der Dose
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
150 ml Sahne
50 g saure Sahne
10-20 ml kalte Milch
200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kichererbsen zugeben, kurz mitdünsten, mit Gemüsefond auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne und saure Sahne einrühren, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Milch mit einem Pürierstab untermixen.

Für das Lammfilet:

2 Lammfilets, à ca. 100 g
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Anbraten
1 TL getrockneter Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilets trocken tupfen, salzen und pfeffern. In Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin von allen Seiten kurz und kräftig anbraten, dann ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Walnüsse:

10 Walnüsse
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Walnüsse zugeben, kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Für die Blätterteigstange:

½ Rolle Blätterteig
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig in Streifen schneiden, leicht drehen. Mit Eigelb bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Auf einem Backblech auslegen und 15-20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Garnitur:

2 Zweige Koriander

Koriander zupfen und Suppe damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Zara Yegin

Frittiertes Eigelb mit Parmesansauce, gebratenen Champignons und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Eigelb:

6 Eier
Paniermehl, zum Panieren
Frittierfett, zum Frittieren

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe vorsichtig in das Paniermehl geben. Etwas Paniermehl über die Eigelbe geben, damit sie rundum mit Paniermehl bedeckt sind.

Panierte Eigelbe für 25 Minuten in das Tiefkühlfach geben. Danach im Frittierfett für 2-3 Minuten frittieren.

Für die Parmesansauce:

100 g Parmesan
60 g Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

60 g Parmesan reiben. Sahne erhitzen, dann den Parmesan dazugeben und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Restlichen Parmesan reiben, als Häufchen auf ein Backblech geben und im Ofen 5-10 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Für die gebratenen Pilze:

4 weiße Champignons
2 Knoblauchzehen
Butter, zum Braten
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und mit Rosmarin und Butter anbraten. Pilze putzen, klein schneiden zugeben und ebenfalls braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kräuter-Öl:

1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum
200 ml neutrales Öl

Die Kräuter mit dem Öl fein mixen und in einem Topf kurz erwärmen und durch ein Sieb abseihen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.