

## | Die Küchenschlacht - Menü am 04. März 2016 | „Finale“ Alexander Kumptner



### **Final-Hauptgang: „Pochiertes Kalbsfilet mit Champignongnocchi im luftigen Parmesanfond“ von Alexander Kumptner**

#### **Rezept für 2 Personen**

##### *Für das Kalbsfilet:*

- 2 Kalbsfilets à 250 g
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Estragon
- Olivenöl, zum Einreiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Gnocchi:*

- 250 g mehliges Kartoffeln
- 150 g Champignons
- 1 Ei
- 50 g Kartoffelstärke
- 50 g Mehl
- Olivenöl, zum Anbraten
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für den Parmesanfond:*

- 250 g Parmesan
- 1 TL Butter
- 150 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Das Kalbsfilet mit etwas Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kräuter waschen, von den Stängeln zupfen und fein hacken. Das Fleisch darin wälzen bis es vollkommen ummantelt ist. Das Fleisch in Klarsichtfolie fest einrollen und an den Enden



Luftdicht verschließen. Das Filet im Wasserbad oder Sous-vide-Becken bei einer Wassertemperatur von 90 Grad circa zwölf Minuten pochieren.

Für die Gnocchi die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit Kartoffelstärke und Mehl zu einem homogenen Teig verrühren. Mit Salz und etwas Muskatabrieb würzen. Den fertigen Teig zu einer Rolle

formen und kleine Gnocchischeiben abschneiden. In Salzwasser circa eine bis zwei Minuten kochen und abseihen.

Die Champignons putzen und in etwas Olivenöl scharf anbraten. Eine Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die angedrückte Knoblauchzehe zu den Champignons in die Pfanne geben. Anschließend die Gnocchi dazu geben und zusammen mit den Champignons durchschwenken und kurz anbraten.

Für den Parmesanfond den Fond und die Sahne zusammen kurz aufkochen. Den Parmesan reiben und dazu geben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und ein paar Minuten stehen lassen, bis sich eine feste Käsemasse am Boden der Pfanne abgesetzt hat. Den Saft ohne die Käsemasse in ein hohes Gefäß abschöpfen und mit etwas Butter mit einem Pürierstab aufschäumen.

Das pochierte Kalbsfilet und die Champignongnocchi mit dem luftigem Parmesanfond anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Orangen-Soufflé mit Kokos infusionierter Pfeffer-Ananas und Basilikum“ von Alexander Kumptner**

### **Rezept für 2 Personen**

#### *Für das Orangen-Soufflée:*

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 1    | Orange (Saft und Zesten) |
| 2    | Eier                     |
| 8 ml | Bitterorangen-Likör      |
| 30 g | Zucker                   |
| 7 g  | Kartoffelstärke          |
|      | Butter, zum Einfetten    |

#### *Für die Ananas:*

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 1         | Ananas                           |
| 4 EL      | Kokoslikör                       |
| 4 EL      | Ananassaft                       |
| 5 EL      | Kokosmilch                       |
| 3 Blätter | Basilikum                        |
|           | Puderzucker, zum Bestäuben       |
|           | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für das Orangen-Soufflé die Orange waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer Zesten ablösen. Danach die Orange halbieren und auspressen. 70 Milliliter Orangensaft zusammen mit dem Bitterorangen-Likör und den Zesten aufkochen, Kartoffelstärke dazu geben und mit dem Schneebesen zu einer kompakten Masse abbinden. Leicht abkühlen lassen.

Das Ei trennen, das Eiweiß anschlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Solange weiter schlagen bis die Masse steif ist. Eischnee vorsichtig unter die Orangenmasse heben, in ausgebutterte Souffléformen geben und circa elf Minuten im Ofen backen, bis das Soufflé hochgegangen ist.

Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in zwei cm große Würfel schneiden. Etwa 30 Gramm der Ananas mit der Kokosmilch, dem Ananassaft, dem Kokoslikör und etwas frischem Pfeffer in einen Vakuumsack geben und ganz fest evakuieren. Etwa fünf Minuten warten.

Die Ananaswürfel wieder aus dem Sack nehmen. Die Basilikumblätter fein hacken und die Ananas darin wälzen. Je einen Würfel auf einen Holzspieß stecken.

Ananasspieße zum Orangen-Soufflé anrichten, beides mit Puderzucker bestäuben und servieren.