

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 05. September 2025** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Konfiertes Saibling mit Weinkraut, Sellerie-Espuma, Grammeln und Birnen-Wildkräuter-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets à 50 g
 Butterschmalz, zum Konfieren
 Salz, aus der Mühle

Den Saibling entgräten und portionieren. Leicht salzen und in Butterschmalz glasig konfieren, bis die Haut leicht abzuziehen ist. Anschließend leicht salzen.

Für das Weinkraut:

140 g Spitzkraut
 40 g Zwiebel
 20 g Butter
 100 ml Weißwein
 10 g Zucker
 30 ml Öl
 Salz, aus der Mühle
 Pfeffer, aus der Mühle

Kraut ca. 2x2 cm blättrig schneiden.
 Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen. Salzen und ordentlich pfeffern. Mit Zucker leicht karamellisieren (nicht zu dunkeln). Das Kraut mitschmoren, dann mit Weißwein ablöschen, Butter dazugeben und abschmecken.

Für den Sellerie-Espuma:

200 g Knollensellerie
 66 ml Milch
 250 ml Sahne
 2 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Butter schmelzen und braune Butter herstellen.
 Sellerie klein schneiden und in einen Topf geben. Mit Milch und Sahne aufgießen. Muskatnuss und Salz dazugeben und weichkochen. Mit etwas Flüssigkeit und brauner Butter fein mixen. Es sollte eine dickflüssige Konsistenz erhalten. Abschmecken, durch ein Haarsieb passieren und heiß in Siphonflaschen abfüllen. Zwei Kapseln pro Siphon eindrehen und vor dem Aufspritzen gut schütteln.

Für die Grammeln:

2 EL Schweinegrammeln
 Salz, aus der Mühle

Grammeln in einer beschichteten Pfanne langsam ohne Fett kross braten. Auf einem Tuch abtropfen und leicht salzen.

Für den Salat:

1 Williams- oder Alexander-Birne
 80 g Frisee
 10 g Sauerampfer
 10 g Löwenzahn
 10 g Brennessel
 2 Radieschen
 4 EL weißer Balsamicoessig
 ½ TL Dijonsenf
 3 EL Olivenöl
 4 Zweige Kerbel
 3 Zweige Petersilie
 2 Zweige Basilikum
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Aus Balsamico, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren.
 Kräuter waschen und fein zupfen. Birne vom Kerngehäuse befreien, dann erst in Scheiben und dann in feine Julienne Streifen schneiden.
 Radieschen putzen und ebenfalls fein schneiden. Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:
Vogelmiere, zur Garnitur

In einem tiefen Teller 1 ½ Löffel Kraut anrichten, den konfierten Fisch in die Mitte setzen, den Sellerie-Espuma in eine Tasse sprühen und anschließend um den Fisch mit einem Löffel anrichten. Auf dem Sellerie-Espuma die Grammeln verteilen und zum Schluss den Salat auf den Fisch positionieren. Mit Vogelmiere garnieren.



Laut WWF ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island Aquakultur: Durchflussanlagen

Zusatzzutaten von Pia:
Wacholderbeeren, Zitrone, Haselnussöl

Pia gab die Wacholderbeeren in das Butterschmalz zum Konfieren. Mit der Zitrone verfeinerte sie den Sellerie-Espuma und mit dem Haselnussöl den Salat.

Zusatzzutaten von Ilija:
Cayennepfeffer, Zitrone, Kapern

Ilija verfeinerte den Sellerie mit dem Cayennepfeffer. Die Kapern gab er mit in den Salat. Den Zitronensaft und –abrieb nutzte er zum Verfeinern des Gerichts.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. September 2025** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Gebratener Rehrücken mit glasierten Steinpilzen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

350 g küchenfertiger Rehrücken, ohne Knochen
 1 Knoblauchzehe
 ½ Orange, Schale
 ½ Zitrone, Schale
 20 g Butter
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 95 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken trocken tupfen und rundum salzen.

In einer Pfanne Olivenöl und Butterschmalz erhitzen. Rehrücken von beiden Seiten kräftig anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.

Rehrücken in eine Auflaufform legen. Rosmarin, Thymian, Orangenschale, Zitronenschale, zerdrückten Knoblauch und Butter dazugeben. Im Backofen circa 15 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 54 bis 56 Grad erreicht. Fertigen Rehrücken kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Nochmals salzen und pfeffern.

Für die Steinpilze:

200 g frische Steinpilze
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 15 g Butter
 Butterschmalz, zum Anbraten
 1 TL Olivenöl
 30 ml trockener Weißwein
 30 ml weißer Portwein
 2 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pilze anbraten.

Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißwein und Portwein ablöschen.

Petersilienblätter abzupfen und mit Zitronenabrieb zugeben.

Butter in die Pfanne geben und die Pilze darin glasieren.

Fertige Pilze mit Zitronensaft und Olivenöl verfeinern.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.