

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. August 2026** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Altwiener Backfleisch mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

500 g festkochende Kartoffeln
 5 Radieschen
 2 Snackgurken
 80 ml Apfelessig
 40 ml Rinderfond
 100 ml Maiskeimöl
 ½ Bund Dill, für die Garnitur
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit der Schale in gut gesalzenem Wasser nicht zu weich kochen. Danach schälen, blättrig schneiden und beiseitestellen.

Für die

Apfelessig, Rinderfond, Zucker, Salz und Pfeffer kurz aufkochen und anschließend über die Kartoffel gießen. Die Kartoffeln in der Schüssel schwenken bis sie sich mit der Marinade verbinden. Öl dazugeben. Gurken blättrig schneiden und ebenfalls dazugeben, nochmals abschmecken. Radieschen fein schneiden und in ein Eiswasser geben. Anschließend zum Salat geben. Dill schneiden und Salat mit Dill garnieren.

Für die Sauce:

20 g Essiggurken
 5 g Kapern
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Ei
 1 EL Senf
 30 ml weißer Balsamicoessig
 100 ml Rapsöl
 1 Bund Dill
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Mayonnaise aus Eigelb, Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl mit dem Stabmixer aufziehen. Essiggurken in kleine Würfel schneiden, Kapern und Dill fein hacken und zur Mayonnaise dazugeben.

Schalotte abziehen, ebenfalls klein schneiden und kurz im Wasser blanchieren. Dann abtropfen und dazugeben. Mit Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken und danach kühl stellen.

Für das Backfleisch:

2 Roastbeefs, à 200 g
 10 g frischer Meerrettich
 1 Zitrone, für die Garnitur
 2 Eier
 500 g Butterschmalz
 5 g mittelscharfer Senf
 Mehl, zum Mehlieren
 Semmelbrösel, zum Panieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch portionieren und anschließend etwas dicker als ein Wiener Schnitzel plattieren. Butterschmalz in einer Pfanne langsam erhitzen. Meerrettich schälen. Senf und Meerrettich in einer Schüssel verrühren, das Fleisch gut salzen und pfeffern und mit der Senf-Meerrettich-Mischung auf einer Seite einstreichen. Das Fleisch panieren: Zuerst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und dann in Semmelbrösel wenden. Im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beim Anrichten mit Zitronenvierteln garnieren.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Christina: *Christina verwendete keine Zusatzzutaten.*
keine

Zusatzzutaten von Zara: *Zara nutzte die Senfkörner und den Schnittlauch für den Salat und den
Schmand
Senfkörner
Schnittlauch für die Remouladensauce.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. August 2026 ▪**
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Jakobsmuschel-Ceviche mit Süßkartoffelpüree und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Leche de tigre:

2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 ½ rote Chilischote
 6 Limetten, Saft & Schale
 1 Orange, Saft & Schale
 1 Zitrone, Saft & Schale
 1 EL Yuzu-Saft
 1 Bund Koriander
 1 Zweig Minze
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Leche de tigre (Tigermilch) für ein besseres Aroma einen Tag zuvor vorbereiten und ziehen lassen.

Dafür den Saft der Zitrusfrüchte auspressen. Jeweils einen Streifen der Schale mit einem Sparschäler abschälen, zum Saft geben und alles vermengen. Koriander und Minze grob schneiden. Mit angedrückten Knoblauchzehen in den Sud geben. Zwiebeln abziehen, grob würfeln und mit der Chili ebenfalls hinzugeben. Mit Yuzusaft, Salz und Zucker würzen und abgedeckt bis zum nächsten Tag kaltstellen.

Für die Ceviche:

8 küchenfertige Jakobsmuscheln
 1 Fenchelknolle
 Leche de tigre (Tigermilch), zum
 Marinieren
 Salz, aus der Mühle

Den Fenchel fein hobeln und mit Salz marinieren. Fenchelgrün fein schneiden und für die Garnitur beiseitelegen.

Fenchel auspressen und leicht mit Tigermilch marinieren.

Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden, fein salzen und mit Tigermilch marinieren. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Für den Sud:

1 Gurke
 1 rote Paprikaschote
 Leche de tigre (Tigermilch), zum
 Marinieren

Paprika und Gurke sehr fein würfeln und mit Tigermilch vermengen.

Für das Püree:

300 g Süßkartoffeln
 50 g Butter
 10 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen und die Süßkartoffelstücke kurz im Topf ausdämpfen lassen, damit überschüssige Feuchtigkeit entweicht. Süßkartoffeln mit Butter und Olivenöl zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz würzen und zum Anrichten in eine Quetschflasche füllen.

Für das Kräuter-Öl:

½ Bund Koriander
½ Bund Minze
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Dill
200 ml neutrales Öl

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

Für die Garnitur:

2 Radieschen

Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Püree punktuell in tiefe Teller geben. Jakobsmuscheln pfeffern und zwischen die Süßkartoffeltröpfchen setzen. Fenchel daneben legen und Tigermilch angießen. Mit Radieschen, Fenchelgrün und Kräuter-Öl garniert servieren.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen. (Stand Juli 2026):

- 1 Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich: mit der Hand gesammelt