

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. August 2016 |
„Leibgerichte“ mit Alexander Kumptner



Leibgericht: „Selbstgemachte Gnocchi in Salbei-Zitronen-Butter“ von Pia Weber

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

350 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	Eier (Eigelb)
4 EL	Mehl
4 EL	Hartweizengrieß
1 Knolle	Ingwer
2 EL	Speisestärke
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Chili, aus der Mühle
	Mehl, zum Bestäuben

Für die Salbei-Zitronen-Butter:

1 Zehe	Knoblauch
50 g	Butter
5 Zweige	Salbei
1	Bio-Zitrone
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Chili, aus der Mühle

Für die Garnitur:

200 g	getrocknete, eingelegte Tomaten
	Balsamicocreme, zum Garnieren
1 Handvoll	gehackte Pistazien

Zubereitung

Für die Gnocchi einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln gar kochen. Abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Hartweizengrieß untermischen. Die Masse zu einem glatten Teig kneten. Speisestärke ggf. dem Teig zufügen. Ingwer schälen und reiben. Den Teig mit Muskatnuss, Ingwer nach Belieben, Chilipulver und Salz abschmecken.

Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in längliche Rollen formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und daraus Gnocchi formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz kochen lassen. Topf von der Platte ziehen und anschließend etwa vier bis fünf Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.



Für die Sauce Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Knoblauch abziehen, pressen und hinzugeben. Salbei waschen, trocken wedeln und dazu geben. Zitrone waschen, Zitronenschale abreiben und ganz am Ende der Sauce hinzufügen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft unterrühren. Gnocchi abtropfen lassen und in der Sauce von allen Seiten hellbraun braten.

Gnocchi in Salbei-Zitronen-Butter auf Tellern anrichten, getrocknete Tomatenstreifen hinzufügen, mit Pistazien bestreuen und mit Balsamicocreame garnieren und servieren.



Leibgericht: „Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce, karamellisierten Karotten und Petersilienkartoffeln“ von Karl-Heinz Harr

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Lachsfilets, mit Haut, à 200 g
2 EL	Butterschmalz
4 Zweige	Zitronenthymian
	Chilisalz, zum Würzen
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Petersilienkartoffeln:

4	festkochende Kartoffeln
2 Scheiben	Ingwer
½ Bund	glatte Petersilie
	Salz, für das Wasser

Für die Karotten:

2	Karotten
½ Bund	Schnittlauch
400 ml	Gemüsefond
1 TL	Zucker
1 TL	Butter
1	Vanilleschote

Für die Senfsauce:

1	Zitrone
20 g	Mehl
40 g	Butter
250 ml	Milch (3,8%)
50 g	Sahne
60 g	milder, cremiger Dijon-Senf
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Petersilienkartoffeln gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen. Für die Karotten Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Lachs die Filets waschen und trocken tupfen und mit Chilisalz und Pfeffer würzen. Anschließend auf der Hautseite im Butterschmalz zwei Minuten in der Pfanne anbraten. Zitronenthymian abbrausen und trocken wedeln. Lachs wenden, Zitronenthymian hinzufügen, den Herd ausschalten und mit der Restwärme fertig garen.

Für die Petersilienkartoffeln Ingwer schälen und zwei Scheiben abschneiden. Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Die Blätter abzupfen und klein hacken. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser mit den zwei Scheiben Ingwer in einem Topf gar kochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Petersilie bestreuen.



Für die Beilage Karotten schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Karottenstifte in Gemüsefond geben und gar kochen. Abtropfen lassen und sofort in kaltes Wasser einlegen zum Blanchieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Karottenstifte dazugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und hinzufügen. Schnittlauch abbrausen und trocken wedeln. Je vier Karottenstifte zusammen mit dem Schnittlauch zu kleinen Päckchen zusammenbinden. Vor dem Servieren mit ein wenig Salz würzen.

Für die Senfsauce die Zitrone halbieren und auspressen. Die Hälfte der Butter im Topf zerlassen, Mehl unterrühren und mit Milch und Sahne glatt rühren. Dijon-Senf dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Alles mit der restlichen Butter abbinden.

Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce, karamellisierten Karotten und Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Meeresfrüchte-Ravioli mit Zucchini-Gemüse und Zitronengrassauce“ von Elke Welker

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

100 g	Hartweizengries
80 g	Mehl, Typ 405
2	Eier
50 ml	Wasser
1 EL	Olivenöl
1 TL	Salz

Für die Füllung:

5	Jakobsmuscheln
7	Garnelen, küchenfertig, ohne Darm, ohne Schale
30 g	Butter
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Beilage:

1	Zucchini
2	große Garnelen, küchenfertig, mit Schwanz, ohne Schale
2 Zehen	Knoblauch
½ Bund	Basilikum, für die Garnitur
2 EL	Olivenöl

Für die Sauce:

1 Stängel	Zitronengras
40 g	Butter
60 g	kalte Butter
300 ml	Weißwein
1 EL	Wermut
300 ml	Fischfond
1 Bund	Zitronenthymian
1	Chilischote
3 EL	Sahne

Zubereitung

Für die Ravioli gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen.

Für die Füllung Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Blätter abzupfen und fein hacken. Jakobsmuscheln und Garnelen waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Butter, Knoblauch, Petersilie, Jakobsmuscheln und Garnelen vermischen und beiseite stellen.



Für die Ravioli Mehl, Hartweizengrieß und Salz in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eier trennen. Ein Eigelb, Olivenöl und 40 Milliliter Wasser in einem Becher verquirlen, nach und nach zum Mehl geben, die Mischung zu einem festen Teig verkneten und

daraus eine Kugel formen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fünf Minuten kneten, bis er weich und elastisch ist. Je ein Viertel des Nudelteigs mit der Nudelmaschine zu einem etwa zehn Zentimeter breiten, sehr dünnen Streifen ausrollen. Die Füllung teelöffelweise mit etwas Abstand auf den Teig geben. Eigelb mit drei Esslöffeln Wasser verquirlen und auf die Ränder des Teigs und zwischen die Füllungen streichen. Jeden Streifen längs über die Füllungen falten und die Ränder fest zusammendrücken. Die Streifen zwischen den Erhebungen mit einem Teigschneider durchschneiden. Die Ravioli in einem großen Topf etwa sechs Minuten kochen. Gut abtropfen lassen und im Topf warm stellen.

Für die Sauce Zitronengras mit einem Messer zerdrücken, anschließend klein schneiden und in 40 Gramm Butter anschwitzen. Einen Zweig Zitronenthymian hinzufügen. Mit Wermut ablöschen und mit Weißwein angießen. Fischfond dazu geben und alles miteinander reduzieren lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, den Strunk entfernen und die Schote in kleine Stücke schneiden. In den passierten Sud kalte Butter, Chilistücke und Sahne einrühren.

Für die Beilage die Zucchini schälen und in Spiralen schneiden. Diese in die Sauce geben und etwa fünf Minuten mitziehen lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit etwas Öl und gehacktem Knoblauch kurz und scharf anbraten.

Zucchini-Spiralen aus der Sauce in die Mitte der tiefen Teller anrichten, darauf Ravioli legen. Garnelen zwischen die Ravioli platzieren. Die Sauce mit Hilfe eines Pürierstabs aufschäumen und alles damit beträufeln. Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Einige Blätter abzupfen und das Gericht damit garnieren und servieren.



Leibgericht: „Schweineschnitzel mit Salbei-Pflaumen-Gorgonzola-Topping an Teriyakisauce, glasierten Möhren und Petersilienkartoffeln“ von Michael Olivier

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2	Schweineschnitzel, aus der Oberschale, à 150 g
6	Trockenpflaumen
1 EL	Feigensenf
40 g	Gorgonzola
½ Bund	Salbei
1 EL	Olivenöl
1 Prise	brauner Rohrzucker
2	essbare Blüten, zum Dekorieren
	Salz, aus der Mühle
	Scharfes Chilipulver, zum Würzen
	Paprikapulver, zum Würzen
	Gewürzmischung Brasilia Rub, zum Würzen

Für die Teriyaki-Sauce:

1 TL	helles Sesamöl
3 EL	Sojasauce
3 Zehen	Knoblauch
½ TL	Ingwer
4 EL	Sake
½ TL	scharfer Senf
1 EL	Zucker
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Beilage:

4 EL	Butter
6	festkochende Kartoffeln
1 Bund	Petersilie
250 g	junge zarte Möhren
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle, zum Würzen

Zubereitung

Für die Möhren Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln in einem Topf mit etwas Salzwasser weich kochen. Abtropfen lassen und schälen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen und die Kartoffel rundum goldbraun braten, mit Salz abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln, fein hacken und über die Kartoffel streuen.

Für die Teriyaki-Sauce Zucker in einen Topf geben, Sojasauce, Senf, Sesamöl und Sake dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und ein wenig davon reiben. Sobald die Sauce etwas zähflüssig wird, mit Knoblauch, Ingwer und Pfeffer würzen.



Für die Beilage Möhren schälen und in etwa fünf Zentimeter lange, gleichmäßige Stücke schneiden. Jedes Möhrenstück mit dem Messer halbieren, vierteln, je nach Dicke der Möhre auch noch in Achtelstücke schneiden.

Möhrenstifte ins Wasser geben, erneut aufkochen und anschließend etwa fünf Minuten langsam köcheln lassen. Abtropfen lassen und das Wasser dabei auffangen. Sofort in kaltes Wasser einlegen und blanchieren.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Möhrenstücke dazugeben, mit Zucker bestreuen und alles gut vermischen. Mit einem kleinen Schuss Gemüsewasser ablöschen, dieses verdampfen lassen. Vor dem Servieren mit Speisesalz würzen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. In Frischhaltefolie einlegen, flach klopfen, salzen und mit Chili bestreuen. Anschließend mit Feigensenf bestreichen. Trockenpflaumen klein hacken. Salbei abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Pflaumen, Salbei und Gorgonzola auf das Fleisch legen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zucker darüber streuen, mit Alufolie abdecken und zwei bis drei Minuten anbraten. Mit Teriyakisauce ablöschen und zwei Minuten ziehen lassen.

Schweineschnitzel mit Salbei-Pflaumen-Gorgonzola-Topping an Teriyakisauce auf Tellern anrichten und mit Paprikapulver und Brasilia Rub würzen. Glasierte Möhren und Petersilienkartoffeln daneben geben und mit essbaren Blüten dekorieren und servieren.



Leibgericht: „Schweineschnitzel mit Spiegelei, Kartoffelspalten und Rote-Bete-Apfel-Carpaccio“ von Barbara Randolph

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

- 2 Schweineschnitzel, aus der Oberschale, à 150 g
- 4 Eier
- 3 EL Butterschmalz
- 1 EL Sahne
- 2 Sardellen
- 2 EL Kapern, als Dekoration
- 1 EL Masala
- Mehl, zum Panieren
- Semmelbrösel, zum Panieren
- Himalayasalz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelspalten:

- 2 kleine festkochende Drillinge
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rote-Bete-Apfel-Carpaccio:

- 1 Kugel rohe Rote Bete
- 1 süßer Apfel
- 1 Schalotte
- 1 TL Meerrettich
- 1 TL gehackte Walnüsse
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Erdbeeressig
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Für das Schnitzel das Fleisch waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Semmelbrösel und Mehl in flache Schüsseln geben. Zwei Eier in einer flachen Schüssel aufschlagen, Sahne dazu geben mit einer Gabel verquirlen und mit Salz, Masala und Pfeffer würzen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen, die Schnitzel darin goldgelb ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen und mit Himalayasalz würzen. Zwei Eier über einer Pfanne vorsichtig aufschlagen und im restlichen Butterschmalz zum Spiegelei braten.

Kartoffeln schälen und in halbe Zentimeter dicke Spalten schneiden. Auf Backpapier auf einem Backofenrost im Ofen 15 Minuten braun garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Für das Carpaccio Rote Bete in Scheiben hobeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben hobeln. Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Rapsöl, Erdbeeressig und Zucker miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und Rote Bete- und Apfelscheiben und Schalotten darin marinieren.

Schweineschnitzel mit Spiegelei, Kartoffelspalten und Rote-Bete-Apfel-Carpaccio auf Tellern anrichten. Mit gehackten Walnüssen und Kapern dekorieren. Meerrettich daneben geben. Alles servieren.