

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Kim Danielle Konz

**Fenchel-Nuss-Ragout auf Parmesan-Risotto mit
Fenchelgrün und Parmesanchip**

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout:

1 Fenchelknolle mit Grün
 1 reife mittelgroße Tomate
 1 große Zwiebel
 1 EL Butter
 300 ml Gemüsefond
 1 TL Sojasauce
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Olivenöl
 60 g Mandeln
 60 g Walnüsse
 25 g getrocknete Steinpilze
 1-2 Zweige Petersilie
 1 TL Fenchelsaat
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die getrockneten Steinpilze mit heißem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten einweichen lassen.

Fenchel putzen, dünne Scheiben für die Deko hobeln und mit Fenchelgrün beiseitelegen. Restlichen Fenchel würfeln. Tomate würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln.

Nüsse hacken, dann ohne Fett rösten, herausnehmen und beiseitestellen.

Butter und Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Fenchel darin kräftig anbraten.

Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Tomatenwürfel zugeben.

Steinpilze hacken. Steinpilze, etwas Einweichwasser, Gemüsefond und Fenchelsaat zugeben. Alles ca. 10 Minuten einkochen lassen.

Sojasauce zugeben. Nüsse und Petersilie unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Risotto:

160 g Risottoreis
 1 kleine Schalotte
 1 Zitrone, Abrieb
 80 g Parmesan
 20 g Butter
 600 ml Gemüsefond
 80 ml Weißwein
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond in einem Topf erhitzen.

Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und im Fett glasig anschwitzen.

Risottoreis zugeben und kurz mitrühren. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Heißen Fond nach und nach zugeben und regelmäßig rühren. 16-18 Minuten garen, bis das Risotto cremig, aber noch formstabil ist.

Parmesan reiben und einrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Parmesanchip:

40 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und dünn auf Backpapier streuen. Bei 180 °C ca. 6-8 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

Fenchelscheiben, von oben
Fenchelgrün, von oben
½ TL Fenchelsaat
½ TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchelscheiben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Fenchelsaat in trockener Pfanne anrösten.

Gericht mit mariniertem Fenchel, Fenchelsaat und Fenchelgrün garnieren. Mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.