▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juni 2019 ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Caramelle mit Frühlings-Kräutern, grünem Spargel, gerösteten Walnüssen und Safransauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
250 g doppel griffiges Mehl
4 Eier (Eigelb)
1 ganzes Ei
1 Prise Salz

Die vier Eier trennen. Mehl, Eigelbe, ein ganzes Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und für 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:
500 g Ricotta
120 g Parmesan
1 Zweig Basilikum
1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Kerbel
3 Blätter Salbei
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Zitrone waschen und trockentupfen. Basilikum, Petersilie, Kerbel und Salbei abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kräuter mit dem Ricotta, Parmesan und Abrieb einer Zitrone vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Sauce:
1 Zwiebel
150 ml Weißwein
150 ml französischer Wermut
400 ml Gemüsefond
350 ml Sahne
½ TL Safranfäden
60 g kalte Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Mit Fond und Sahne aufgießen, Safran dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz (mind. die Hälfte) einreduzieren. Vor dem Servieren die kalten Butterflocken mit einem Stabmixer einmixen um eine cremige Bindung zu bekommen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:
6 Stangen Grünen Spargel
2 Stangen Stangensellerie (mit grün)
2 EL Walnüsse
100 ml Olivenöl
Eiswasser
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
Spargel am Ende abschneiden und den Stangensellerie vorsichtig schälen. Beides nacheinander in reichlich Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Beide mit Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Nüsse im Backofen rösten.

Für den Nudelteig:
1 Ei
Salz, aus der Mühle

Teig aus der Kühlung nehmen und mit einer Nudelmaschine in mehreren Stufen dünn ausrollen (vorletzte Stufe funktioniert immer ganz gut). In rechteckige Teile schneiden (10x7cm).

Nun die Ricotta Masse aus dem Kühlschrank nehmen und in die Mitte der rechteckigen Nudelteile spritzen. Mit einem verquirlten Ei rundherum einpinseln. Das ganze wie einen Bonbon einrollen und an den Enden fest zusammendrücken ohne Luft einzuschließen. Salzwasser aufstellen und die Caramelle darin kurz aufkochen. Mit einem Lochschöpfer herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Nussbutter schwenken. Nun die Caramelle in einen tiefen Teller geben, den Spargel und den Stangensellerie darauf verteilen und zum Schluss vorsichtig den Schaum von der Safransauce abschöpfen und damit napieren. Die ausgekühlten, gerösteten Nüsse mit einer Reibe fein über das Gericht hobeln und mit Kräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Michael:
1 rote frische Chilischote

Die Chilischote schnitt er klein und gab sie mit zur Ricotta-Füllung.

Zusatzzutaten von Johannes:
1 Orange

Orangenabrieb gab er in die Ricotta-Füllung.