

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alpenküche" mit Alexander Kumptner



Sonja van der Werff

Rund um den Bodensee: Confiertes Blaufelchenfilet mit Weißbier-Schaum, Rösti und Vogerlsalat mit gebratenen Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für das Blaufelchenfilet:

2 Blaufelchenfilets à 180 g (ohne Haut)
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone
500 g Butter
Salz, aus der Mühle

Die Butter auf 50 Grad vorwärmen. Zitrone waschen, trockentupfen und Scheiben abschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitronenscheiben, Rosmarin und Thymian in die Butter einlegen.

Fischfilet salzen und in warmer Butter für ca. 20 Minuten (je nach Dicke des Filets) garziehen lassen.

Für den Weißbierschaum:

1 Schalotte
100 ml Weißbier
50 ml Apfelsaft
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Scheiben Ingwer
200 ml süße Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 EL rote Pfefferbeeren

Schalotte abziehen und feinschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen und feinschneiden. Eine Reduktion aus der Schalotte, Weißbier, Apfelsaft, Thymian, Rosmarin, Ingwer, Sahne, Salz und Pfeffer herstellen.

Durchsieben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Rote Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen und auf dem Schaum anrichten.

Für den Rösti:

1 große Kartoffel
1 Ei
1 Schalotte
1 EL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und grob reiben. Schalotte abziehen und reiben.

Kartoffel mit dem Ei, der geriebenen Schalotte und der Speisestärke vermengen und mit Pfeffer würzen.

Im tiefen Öl ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Vogerlsalat:

100 g Feldsalat
1 feste Birne
50 g Walnusskerne
2 EL steirisches Kürbiskernöl
2 EL Himbeeressig
2 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern.

Dressing aus Öl, Essig, Senf, 1 EL Honig, Salz und Pfeffer herstellen.

Den Salat damit marinieren.

Birne waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Birnenspalten anbraten.

Walnusskerne in einer heißen Pfanne rösten und mit Honig glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.