

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Jasmin Rullo

Hühnerleber mit Schalotten-Balsamico-Sauce, Rösti-Taler, sahnigen Pilzen, Brokkoli-Röschen mit Mandeln und cremigem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hühnerleber:

300 g küchenfertige Hühnerleber
 5 Schalotten
 150 ml dunkler Balsamicoessig
 200 ml Marsala
 300 ml Hühnerfond
 1 EL Olivenöl
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Mehl, zum Bestäuben
 Puderzucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerleber waschen, trockentupfen und ggf. zuputzen. Schalotten abziehen, hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Mit Hühnerfond ablöschen, Balsamicoessig dazugeben und etwas Puderzucker hinzugeben. Aufkochen lassen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Hühnerleber in Mehl wenden und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz scharf anbraten. Anschließend mit Marsala flambieren. Hühnerleber zur Sauce geben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rösti-Taler:

2 große festkochende Kartoffeln
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben und mithilfe eines Siebs die Flüssigkeit ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einer Pfanne mit Öl in einem Anrichtering ausbacken.

Für die Pilze:

100 g Champignons
 1 Kräuterseitling
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 5 getrocknete Morcheln
 5 getrocknete Steinpilze
 200 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Zuerst Schalotten in einer Pfanne mit Öl andünsten. Champignons und Kräuterseitlinge ggf. putzen, schneiden und mit in die Pfanne geben. Knoblauch hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen.

Getrocknete Pilze in heißem Wasser einweichen. Etwas Sud zu der Pilzpfanne geben, eingeweichte Pilze hinzugeben und einreduzieren. Mit Sahne aufgießen und zuletzt mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Für den Brokkoli:

100 g Brokkoli
 100 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 50 g Mandelblättchen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in Salz und Gemüsefond bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Brokkoli zum Schluss in etwas Olivenöl anbraten und mit den gerösteten Mandelplättchen garnieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise: Zutaten in ein hohes Gefäß geben und zu einer Mayonnaise aufmontieren.
½ Zitrone, Saft
1 Ei
1 TL Senf
200 ml Neutrales Öl

Für den Gurkensalat: Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotten, Knoblauch, Essiggurken, Mayonnaise, Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Agavendicksaft und Dill zu einem Dressing pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
250 g Snackgurken
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Essiggurken
Mayonnaise, von oben
4 EL Olivenöl
4 EL Weißweinessig
2 EL süßer Senf
1 EL Agavendicksaft
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Snackgurken in Scheiben schneiden und mit dem Dressing marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.