

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Angela Peters

**Käsesoufflé mit fruchtigem Chutney, Filoteig-Segel und
Haselnuss-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für das Käsesoufflé:

3 Eier
 40 g Comté
 40 g Gruyère
 40 g milder Bergkäse
 20 g Parmesan
 30 g Butter + Butter für die Förmchen
 250 ml Milch
 1 TL Dijonsenf
 30 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan reiben. Soufflé-Förmchen buttern und mit Parmesan ausstreuen.

30 g Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Milch nach und nach zugeben und zu einer dicken Béchamel rühren. Vom Herd nehmen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß zunächst beiseitestellen. Comté, Gruyère und Bergkäse reiben. Drei Eigelbe, geriebenen Käse, Senf, Muskat, Salz und Pfeffer in die Béchamel einrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann erst ein Drittel kräftig unter die Käse-Béchamel-Masse rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Förmchen zu etwa $\frac{3}{4}$ füllen und im 180 °C heißen Ofen 18-22 Minuten, bis sie schön aufgegangen und goldgelb sind. Währenddessen den Ofen nicht öffnen.

Für das Chutney:

50 g Brombeeren
 2 Pflaumen
 1 Pfirsich
 50 g kernlose, helle Weintrauben
 1 kleine Schalotte
 1 TL Butter
 1 EL Honig
 2 EL weißer Balsamicoessig
 $\frac{1}{2}$ EL Kirsch-Balsamicoessig
 1 kleiner Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Butter glasig dünsten. Mit Honig und beiden Essigen abschmecken.

Obst putzen, ggf. schälen, vom Kern befreien und in verschiedene Formen schneiden. Nacheinander, abhängig von der Festigkeit, zu den Schalotten geben. Thymian ebenfalls zugeben und 3-5 Minuten ziehen lassen. Die Brombeeren sollen noch Form behalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Für das Filoteig-Segel:**
2 Blätter Filoteig
30 g Butter
1 Zweig Thymian
1 TL heller Sesam
1 TL schwarze Sesam
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Butter in einen Topf geben und schmelzen. Ein Blatt Filoteig ausbreiten und dünn mit der flüssigen Butter bestreichen. Ein zweites Blatt darauflegen und ebenfalls dünn mit Butter bepinseln.
Thymianblättchen abzupfen und Filoteigblatt damit bestreuen. Mit etwas Pfeffer würzen.
Teig in etwa 5×12 cm große Streifen oder spitze Dreiecke schneiden. Die Streifen locker wellenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen oder über einen Kochlöffelstiel bzw. eine umgedrehte Muffinform drapieren. So bekommen sie beim Backen ihre elegante, geschwungene Form. 6-8 Minuten im 190 °C Ofen backen. Achtung, der Filoteig wird schnell braun. Vollständig auskühlen lassen.
- Für die Haselnüsse:**
1 EL gehackte Haselnüsse
- Haselnüsse ohne Öl in einer Pfanne anrösten.
- Für die Garnitur:**
1-2 Zweige Thymian
Essbare Blüten, zum Garnieren
- Gericht mit Thymian und Blüten garnieren.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.