

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2026**
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Verena Kommer

Mohnschupfnudeln mit Vanilleeis und Apfel-Rhabarber-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnschupfnudeln:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei, Gr. M
 75 g weiche Butter
 100 g Mohn
 100 g Weizenmehl + Mehl zum Arbeiten
 50 g Weizengrieß
 10 EL Speisestärke
 100 g Puderzucker
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit Schale vierteln und in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit Salz und Zucker würzen. Ei, Mehl, Grieß und 25 g weiche Butter zügig unterarbeiten und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 1,5 Zentimeter dicken Rollen formen. 2 cm große Stücke abschneiden, zu Kugeln rollen und zu typischen Schupfnudeln formen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Schupfnudeln hineingeben und etwa 2 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Temperatur reduzieren und weitere 2 Minuten ziehen lassen. Restliche Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, Mohn zugeben. Schupfnudeln mit einer Schaumkelle herausheben, in der Mohnbutter schwenken, mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren.

Für das Vanilleeis:

5 Eier
 300 ml Sahne
 300 ml Milch
 1 Vanilleschote
 125 g Zucker

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und ausgekratzter Schote erhitzen. Sahne und Zucker zugeben und aufkochen lassen. Schote entfernen.

Drei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Zwei Volleier und drei Eigelbe über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren einarbeiten.

Masse bei etwa 75 bis 80 Grad zur Rose abziehen, durch ein Sieb passieren und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Für das Apfel-Rhabarber-Ragout:

2 Boskoop-Äpfel
 250 g Rhabarber
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 EL kalte Butter
 100 ml Rotwein
 1 TL Speisestärke
 1 Vanilleschote
 2 EL Zucker
 1 Prise Salz

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. In die Rotwein-Karamell-Masse geben und vom Herd ziehen. Mit Zitronensaft und Zitronenabrieb verfeinern. Bei Bedarf Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und die Sauce leicht abbinden. Bei Bedarf mit kalter Butter aufmontieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.