

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. September 2025 ▪  
Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Andrea Albrecht**

**Putengeschnetzeltes mit Ananas in Curry-Sojasauce mit Zartweizen und rahmigem Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Putengeschnetzelte:**

500 g Putenbrust

1 Ananas

2 Knoblauchzehen

2 cm Ingwer

2 EL süße Sojasauce

2 EL geräucherte Sojasauce

2 EL dunkle Sojasauce

Mango-Currypulver, zum Würzen

1 TL Chilöl

Öl, zum Anbraten

Das Putenfleisch waschen, trocknen und gleichmäßig in dünne Streifen schneiden. Ananas schälen und grob würfeln. Ingwer und Knoblauch schälen bzw. abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Öl mit etwas Chilöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch hineingeben, kurz anbraten und die Ananas untermischen. Das Ganze einige Minuten braten lassen. Ingwer und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Dann das Currypulver einstreuen und ebenfalls kurz mitsrösten. Die drei verschiedenen Sojasaucen je nach Vorliebe mehr oder weniger dazugeben und kurz erhitzen.

**Für den Zartweizen:**

250 g Zartweizen

Zartweizen etwa 10 Minuten in Wasser garen.

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke

150 ml Sahne

1 TL mittelscharfer Senf

2 EL Kräuteressig

1 EL Sonnenblumenöl

½ Bund Schnittlauch

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke in Scheiben schneiden. Gurkenscheiben mit salzen, gut durchmischen und 10-15 Minuten Wasser ziehen lassen. Dann mit den Händen ausdrücken oder in einem Tuch trockenpressen.

Sahne, Senf, Kräuteressig und Sonnenblumenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkenscheiben mit dem Dressing vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kurz vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.