

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2020** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Jasmin Fuchs

Gefüllte Putenröllchen in Basilikum-Sahnesauce mit Linsengemüse, Ofentomaten und Schupfnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Putenröllchen:

2 dünne Putenschnitzel à 150 g
 10 getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
 100 g Frischkäse
 2 EL Tomatenmark
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Oregano
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Getrocknete Tomaten würfeln, das Öl aufbewahren.

Getrocknete Tomaten mit Tomatenmark, gehackten Kräutern und Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Putenschnitzel damit bestreichen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.

In der Pfanne das Öl der getrockneten Tomaten hineingeben und die Putenröllchen darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten.

Für die Basilikum-Sahnesauce:

200 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 300 ml Gemüsefond
 1 Bund Basilikum
 3 TL getrockneter Basilikum
 2 EL Stärke
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Wein und Fond mit der Hälfte der Basilikumblätter nun zu den Putenröllchen in die Pfanne geben und 20 Minuten darin köcheln lassen. Anschließend die Röllchen herausnehmen, die Zahnstocher entfernen und warm stellen.

Nun die Sahne in die Pfanne dazugeben, aufkochen lassen und die übrigen Basilikumblätter und getrockneten Basilikum hinzufügen, mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb geben.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Stärke abbinden.

Für das Linsengemüse:

100 g rote Linsen
 1 Karotte
 ½ Zwiebel
 5 EL Tomatenmark
 200 ml Gemüsefond
 3 EL Rotwein
 5 EL weißer Balsamicoessig
 1 TL Currypulver
 ½ TL Ras El Hanout
 1 EL Olivenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, würfeln und glasig dünsten. Tomatenmark einrühren und mit Essig und Rotwein ablöschen.

Gemüsefond aufgießen und aufkochen lassen.

Karotten schälen, sehr klein schneiden und mit den Linsen hinzufügen.

Beides 15 Minuten garen und zum Schluss mit Zucker, Salz, Pfeffer, Curry, Ras El Hanout und Essig abschmecken.

Für die Schupfnudeln: Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und danach heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Auf einem Teller ausdampfen lassen. Das Ei hinzufügen und mit den Kartoffeln glattrühren. Salzen und Muskatnuss hineinreiben. Mehl und Stärke hinzufügen, mit der Gabel und mit Hilfe der Hände zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.

125 g mehligkochende, möglichst kleine Kartoffeln
1 Ei
2 Zweige Thymian
8 EL Mehl
4 EL Butterschmalz
3 EL Stärke
1 Muskatnuss
100 g Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Eine Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen. Danach in Stücke schneiden und zu Schupfnudeln formen. In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Thymian abrausen, trockenwedeln und hacken. Zum Schluss die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butterschmalz und Thymian braten und durchschwenken.

Für die Ofentomaten: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

20 g Cocktailtomaten am Strauch
1 Knoblauchzehe
2 TL Honig
4 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Bohnenkraut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten in eine Auflaufform legen. Die Kräuter abrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Honig, Kräuter, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen und über die Tomaten geben. Für circa 15 Minuten in den Ofen schieben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.