

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 19. Dezember 2018** ▪  
**Warenkorb mit Alexander Kumptner**

**Warenkorb**

Zander	Strudelteig	frz. Wermut
Perlgraupen	glatte Petersilie	getrocknete Cranberrys
bunte Bete	Pekannüsse	Currypulver
Rosenkohl	Bresaola	



**Yassin M'Harzi**

**Pochierte Zanderfarce mit Rosenkohlmousseline,  
Nussbutter-Sauce und Rote-Bete-Eis mit  
karamellisierten Pekannuss-Splittern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Zanderfarce:**  
50 g Zanderfilet ohne Haut  
50 ml kalte Sahne  
1 TL Senf  
1 Orange  
1 Zitrone  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Sous vide-Becken auf 80 Grad erhitzen. Zanderfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

Zander mit Senf, Zitronen- und Orangenabrieb und Chilipulver in der Moulinette pürieren, bis Masse anfängt, sich zu binden. Sahne in drei Schüben hinzu fügen, bis glatte Zanderfarce entsteht. In Frischhaltefolie zu einer Rolle verarbeiten und zwischen 15 und 20 Minuten im Wasserbad pochieren.

Vor dem Servieren der Länge nach diagonal aufschneiden.

**Für die Rosenkohl-Mousseline:**  
200 g Rosenkohl  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Gemüsefond  
200 ml Weißwein  
50 ml Sahne  
50 g Butter  
3 Scheiben Bresaola  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und vierteln. In Gemüsefond und Weißwein unter Zugabe der Knoblauchzehe gar kochen. Flüssigkeit abgießen und auffangen. Rosenkohl mit Stabmixer pürieren und so lange vom Sud hinzu geben, bis ein kompaktes Püree entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter in Würfeln unterheben. Nochmals pürieren. Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen und unter das Püree heben. Bresaola sehr fein würfeln und unter die Mousseline mischen.

**Für die Nussbutter-Sauce:**  
1 kleine Schalotte  
1 Zitrone  
15 g Butter  
50 g weiche Butter  
10ml Sahne  
1 Schuss Weißweinessig  
1 Schuss Weißwein  
1 Schuss Wermut  
Salz, aus der Mühle

Aus 15 g Butter in einer kleinen Pfanne Nussbutter herstellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Weißweinessig, Weißwein und Wermut aufkochen. Flüssigkeit komplett einreduzieren und ca. 10 ml Wasser und Sahne hinzu geben. Sanft erwärmen. Zimmerwarme Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Zuletzt mit Nussbutter, Zitronenabrieb und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Bete-Eis:**

1,5 kg Rote Bete  
500 ml Sahne  
300 ml Gemüfefond  
6 Eier, davon das Eigelb  
3 TL Currypulver  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bunte Bete im Entsafter entsaften, bis ca. 600 ml Flüssigkeit gewonnen sind. Mit Fond, Sahne, Eigelb, Öl und Curry vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Eismaschine geben, bis die gewünschte Eiskonsistenz erreicht ist.

Info: Menge beachten (hier 3-fache Menge, wegen Eismaschine)

**Für die Pekannüsse:**

5 Pekannüsse  
50 g Zucker

Zucker in Pfanne zu trockenem Karamell erhitzen. Pekannüsse grob hacken und im Karamell wenden. Auf Backpapier auskühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

1 weiß-rote Bete  
3 Zweige Petersilie

Bunte Bete in sehr dünne Scheiben hobeln. In neutrales Öl tauchen und im Ofen bei 190 Grad Umluft für ca. 20 Minuten backen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Blättern den Teller garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.