

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2026**  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



Verena Kommer

**Sesam-Knusperrollchen mit asiatischem Rindertatar,  
fruchtigem Salat und Wasabi-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Sesam-Knusperrollchen:**

20 g Butter  
½ TL neutrales Öl  
15 g heller Sesam  
25 g Weizenmehl  
25 g Reismehl  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen.

70 ml Wasser mit Weizenmehl, Reismehl, Öl und Salz klümpchenfrei verrühren. In einer beschichteten Pfanne hauchdünne Crêpes ohne Farbe ausbacken. Die noch warmen Teigfladen rund ausstechen, auf der Innenseite großzügig mit flüssiger Butter bepinseln und eng um kleine Metallröllchen rollen. Auch außen mit Butter bestreichen und im Sesam wenden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 8-10 Minuten goldbraun backen. Röhrchen vorsichtig lösen und auskühlen lassen.

**Für das asiatische Rindertatar:**

200 g Rinderfilet  
1 kleine Schalotte  
½ kleine Knoblauchzehe  
½ kleine rote Chilischote  
½ Limette, Abrieb  
1–2 EL Sushi-Ingwer  
25 g Butter  
2 EL Sojasauce  
1 EL Teriyakisauce  
1 EL Sweet-Chili-Sauce  
½ TL Sesamöl  
½ Bund Koriander  
½ TL edelsüßes Paprikapulver  
½ TL rosenscharfes Paprikapulver  
½ TL Kokosblütenzucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kaltes Rinderfilet aus dem Kühlschrank sehr fein schneiden und locker hacken. Mit Paprikapulver und Kokosblütenzucker marinieren und kurz kaltstellen. Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen.

Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Chili sehr fein schneiden.

Rindfleisch mit den übrigen Zutaten behutsam vermengen und würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl halten.

Tatar in einen Spritzbeutel füllen und die Sesamröllchen kurz vor dem Servieren damit befüllen.

**Für die Wasabi-Creme:**

½ Limette, Saft & Abrieb  
1–2 EL Crème fraîche  
50 ml Milch  
1 EL Wasabi  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch mit der Crème fraîche, Wasabi, Saft und Abrieb der Limette, Salz und Pfeffer glattrühren.

**Für den Mango-Salat:** Rucola und Spinat waschen, trocken schleudern und zupfen. Mango schälen und in feine Streifen schneiden.  
100 g Rucola  
50 g Babyspinat  
½ reife Mango  
½ Limette, Saft  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Maracuja halbieren und Fruchtfleisch herauslösen.  
2 Maracuja  
1 Zweig Koriander

Salat mittig auf Tellern anrichten, zwei gefüllte Sesamröllchen daraufsetzen. Mit Maracujafleisch beträufeln und mit Korianderblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.