

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Alexander Kumptner

2015-2022

120 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 29. Dezember 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Kartoffel-Kuchen	2
Dessert	3
Flaumiger Quark-Auflauf mit Beeren-Salat und Basilikum	4
Flaumiger Quark-Schmarrn mit Beeren-Röster	5
French Toast mit flambierten Pfirsichen	6
Kaiser-Schmarrn mit Rosinen und flambierten Birnen	6
Kaiserschmarrn mit Himbeeren	8
Kokos-Passionsfrucht-Cheese-Cake	9
Kumptners Scheiterhaufen	10
Mohnschnitte mit Vanille-Soße	10
Mousse au Chocolat	11
Orangen-Soufflé mit Kokos infusionierter Pfeffer-Ananas	12
Orangen-Soufflé, Zitrusfrucht-Salat und Joghurt-Eis	13
Pochierte Eischnee-Kugel mit Vanille und Himbeeren	14
Quark-Grieß-Nocken mit Butter-Bröseln und Beeren	15
Quark-Zimt-Soufflé mit geflämmtten Pfeffer-Pflaumen	16
Rahm-Schmarrn mit Äpfeln und gerösteten Haselnüssen	17
Rahm-Schmarrn mit Earl-Grey-Pflaumen	18
Salzburger Nockerl	18
Salzburger Nockerln	19
Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube	20
Schokoladen-Tarte mit gepfeffter Ananas und Sabayon	21
Spekulatius-Mousse-au-chocolat mit Rosmarin-Orangen	22
Tarte au chocolat	23
Waldviertler Mohn-Nudeln	24

Fisch	25
Altwiener Kartoffel-Salat mit konfiertem Saibling	26
Bachforelle, Kürbis-Gemüse, Pommes carrée, Speckschaum	27
Ceviche mit Kaffir-Limetten-Blättern und Chili	28
Ceviche-Sandwich, marinierter Avocado und Kräuter-Salat	29
Fisch-Stäbchen vom Zander mit Altwiener Kartoffel-Salat	30
Gebeizter Lachs mit geraspelttem Apfel und Senf-Schmand	31
Gebratener Zander mit Pilzrahm-Gulasch und Brezen-Knödel	32
Goldbrassen-Tatar mit Avocado-Haube und Tomaten-Fond	33
Kabeljau auf Wiener Kartoffel-Salat mit Kerbel-Schaum	34
Knusprige Rotbarbe mit Fregola sarda in Paprika-Sud	35
Konfiertes Kabeljau mit Fenchel-Salat, Wildkräuter-Soße	36
Lachsforelle mit Baby-Artischocken und Parmesan-Nudeln	37
Lachsforelle, Estragon-Soße, Apfel-Kraut, Kartoffel-Püree	38
Marinierte Sardinen mit weißen Zwiebeln und Rosinen	39
Mojito-Ceviche mit Kabeljau, Avocado-Creme, Radieschen	40
Pfifferling-Gulasch mit Tramezzini-Nocken und Zander	41
Polenta-Suppe mit gebratenem Zander und bunten Rüben	42
Roh marinierter Lachs, Avocado-Creme, Wasabi-Rahm-Gurken	43
Roh marinierter Seeteufel mit Spargel, Chili-Mayonnaise	44
Sashimi vom Lachs in Karotten-Miso-Marinade, Rosenkohl	45
Seeteufel im Knuspermantel, Curry-Karotten und Spinat	46
Seeteufel mit Spargel, Pilz-Cognac-Soße, Kartoffel-Stroh	48
Seeteufel, Artischocken, Ricotta-Bällchen, Tomatenfond	49
Seezungen-Roulade, Tomaten-Kapern-Butter, Erbsen-Creme	50
Steinbutt mit Lauch, Pastinaken-Püree, Weißwein-Soße	51
Steinbutt mit Paprika-Ragout und roh mariniertem Topinambur	52
Steinbutt mit Topinambur-Risotto, Grappa-Rosinen, Pilze	53
Tatar vom Bachsaibling, Buttermilch-Sud, Apfel-Gurken-Ragout	54
Waller mit Spargel, Sauce béarnaise und Kartoffel-Gratin	55
Wild-Lachs mit Kartoffel-Kuchen und Rosenkohl-Blättern	56
Wild-Lachs mit Kartoffel-Kuchen und Rosenkohl-Blättern	58

Wolfsbarsch im Vongole-Fond mit Chorizo, weißen Bohnen	59
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Fenchel-Gemüse	60
Wolfsbarsch mit Karotten-Ingwer-Miso-Sud, saurem Rettich	61
Wolfsbarsch mit Nduja-Orzo-Pasta, Basilikum-Schaum	62
Wolfsbarsch, Tomaten-Confit, Fenchel, Kartoffel-Stampf	63
Wolfsbarsch-Filet mit Zwiebeln und Süßkartoffel-Püree	64
Zander in der Rösti-Haube auf Kürbis-Gemüse mit Kernöl	65
Zander, Majoran-Zwiebeln, Sellerie-Stroh, Kartoffel-Püree	66
Zander-Filet auf Pilz-Ragout mit Zuckermais-Creme	67
Zander-Filet in Kartoffel-Kruste, Bohnen-Ragout, Soße	68
Geflügel	71
Backhendl mit Kartoffel-Salat, Rahm-Gurken, Mayonnaise	72
Enten-Brust mit Butternusskürbis-Creme, Portwein-Kirschen	73
Gefüllte Perlhuhn-Brust, Salbei-Gnocchi, Pancetta-Schaum	74
Perlhuhn-Keule, Zitrusfrüchte, Kartoffel-Stampf, Fenchel	75
Salatherzen mit Perlhuhn-Brust, Garnele, Melone	76
Hack	77
Kalb-Klopse in Kapern-Fond, Flusskrebse, Erbsenschoten	78
Innereien	79
Kalb-Leber mit Majoran, Kartoffel-Schaum und Äpfeln	80
Kalb-Leber mit Rosinen-Risotto und Balsamico-Jus	81
Kalb	83
Kalb-Bries mit Pilzschaum und Sellerie-Püree	84
Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Gnocchi, Basilikum-Pesto	85
Kalb-Filet mit Pilzen, Parmesan-Polenta, Kräuter-Salat	87
Kalb-Krone, Rindermark-Kräuter-Kruste, Chicorée, Polenta	88
Pochiertes Kalbsfilet, Champignon-Gnocchi, Parmesan-Fond	89
Vitello tonnato mit Papadam	90
Lamm	91
Lamm-Karree mit Artischocken, Paprika-Chorizo-Schaum	92
Lamm-Kotelett mit Pilz-Füllung, Kartoffel-Gratin, Salat	93

Meer	95
Garnelen im Kadayif-Mantel mit Ochsenherz-Tomaten	96
Jakobsmuscheln, Carabineros, Risotto, Apfel, Schaum	97
Jakobsmuscheln, Ricotta-Nocken, Paprika-Gemüse, Soße	98
Risotto milanese mit Jakobsmuscheln	99
Spaghetti Vongole	100
Rind	101
Entrecôte, Pilz-Tatar, Kartoffel-Stroh, Rotwein-Reduktion	102
Gehacktes vom Alm-Ochsen mit Pfifferlingen, Croûtons	103
Salat	105
Brot-Salat mit krossen Zander-Streifen	106
Schwein	107
Konfierte Schweine-Bäckchen, Rote Bete im Rettich-Fond	108
Schweine-Backe mit Ingwerkraut, Topinambur, Rotkohl-Saft	109
Soßen	111
Weißwein-Soße	112
Zitronen-Fenchel-Soße	112
Suppen	113
Kürbis-Suppe mit Reh-Rücken und Rosenkohl-Blättern	114
Vegetarisch	115
Caponata Siciliana mit Safran-Arancinos, Parmesan-Schaum	116
Caramelle mit Kräutern, Spargel, Walnüssen, Safran-Soße	118
Frisch gemachte Buchteln	119
Gemüse mit Ricotta-Zitronen-Creme und Kräuter-Salat	120
Kürbis-Chili-Risotto mit Ziegenkäse	121
Maultaschen mit Kartoffel-Füllung, Pilzsud, Salatherzen	122
Pasta mit cremigen Waldpilzen und Burrata	123
Pilz-Omelett	124
Ricotta-Gnocchi mit Tomaten und Kapern	125

Scharfer asiatischer Glasnudel-Salat mit Tofu	126
Shakshuka mit Paprikaschoten, Minze und Koriander	127
Spaghetti aglio e olio	128
Spargel-Erbesen-Ragout mit Ei, Brokkoli und Parmesan	129
Vorspeisen	131
Asiatisches Tatar vom Rinder-Filet im Erdnuss-Soja-Fond	132
Carpaccio vom Ochsen, Estragon, Feta, Zwiebeln, Ciabatta	133
Roh marinierter Wildlachs mit Wasabi-Rahmgurken	134
Spicy Tuna mit Avocado-Mango-Salat und Papadams	135
Thai-Asia-Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss	136
Thai-Asia-Beef-Salat mit tropischen Früchten	136
Thai-Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss-Sud	137
Wild	139
Carpaccio vom Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Creme	140
Kaninchen-Rücken im Tramezzini-Mantel mit Mais-Creme	141
Reh-Rücken im Brioche-Mantel, Birnen-Creme, Kraut-Flecken	142
Reh-Rücken im Tramezzini-Mantel, Sellerie-Püree, Bohnen	143
Reh-Rücken mit Nuss-Zimt-Kruste, Wirsing, Mousseline	144
Steinpilz-Tatar mit Kirschen und gebratenem Reh-Rücken	145
Index	146

Beilagen

Kartoffel-Kuchen

Für zwei Personen

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	30 g Eigelb
Öl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weichkochen.

Anschließend in heißem Zustand durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat schnell abrühren und diese Masse etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben und darin 1-2 EL von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Es gibt zwei Möglichkeiten den Kartoffelkuchen fertig zu machen: Entweder im Backofen auf der Rückseite weiterbraten. Oder in der Pfanne fertig braten. Wichtig ist, dass er von beiden Seiten angebraten ist und seine Form behält. Der Kuchen ist durch, wenn er in der Mitte fest ist.

Kleiner Tipp: Die Masse leicht überwürzen, da Kartoffeln viel Geschmack schlucken.

Alexander Kumptner am 26. November 2021

Dessert

Flaumiger Quark-Auflauf mit Beeren-Salat und Basilikum

Für zwei Personen

Für den Quarkauflauf:

250 g Quark	3 Eier	2 EL Semmelbrösel
80 g Puderzucker	2 gehäufte EL Maisstärke	1 Vanilleschote
Butter	1 Prise Salz	

Für den Beerensalat:

50 g Himbeeren	50 g Brombeeren	50 g Heidelbeeren
1 Orange	1 TL Butter	1 Spritzer Kirschlikör
4 Blätter Basilikum	1 EL Kristallzucker	

Für den Quarkauflauf:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kleine Portionsschälchen mit Butter ausfetten und ausbröseln. Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, auskratzen und zu den Eigelben geben. Eigelbe mit dem Puderzucker und der Maisstärke gut schaumig rühren. Quark dazugeben und die Masse glattrühren.

Danach den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Schälchen mit der fertigen Masse füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten ausbacken.

Für den Beerensalat:

Beeren waschen, trockentupfen, mischen und mit dem Kristallzucker bestreuen. In einer Pfanne eine kleine Flocke Butter aufschäumen, die Beeren darin für einige Sekunden anschwemmen und wieder herausnehmen. Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Beeren mit Orangenabrieb abschmecken und zum Schluss Basilikum unterheben. Beerensalat mit etwas Kirschlikör abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. Juni 2020

Flaumiger Quark-Schmarrn mit Beeren-Röster

Für den Schmarrn:

120 g Quark	10 g Crème-fraîche	40 g Maizena
100 g Zucker	3 Eier	1 Zitrone
2 EL Puderzucker	2 EL Butter	

Für den Beerenröster:

100 g gemischte Beeren	1 Zitrone	20 ml Rum
30 g Kristallzucker	5 g kalte Butter	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarrn die Eier trennen. Quark, Crème fraîche und Eigelb miteinander verrühren. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Maizena und 60 Gramm Zucker nach und nach hinzufügen. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen und Schmarrnteig bei mittlerer Temperatur circa fünf Minuten darin braten. Pfanne für zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und den Teig stocken lassen.

In einer weiteren Pfanne übrige Butter und Zucker schmelzen. Schmarrn aus dem Ofen nehmen und in grobe Stücke reißen. In der Karamellbutter von allen Seiten karamellisieren, aus der Pfanne nehmen und Zuckerschicht leicht abkühlen lassen.

Für den Beerenröster Beeren waschen und trockentupfen. Beeren mit Zucker und Rum vermengen und in einer Pfanne erhitzen, bis der Saft austritt. Zitronenschale abreiben und den Abrieb zu den Beeren geben. Butter einmontieren.

Den flaumigen Quarkschmarrn mit Beerenröster auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Alexander Kumptner am 04. November 2016

French Toast mit flambierten Pfirsichen

Für zwei Personen

Für das French Toast:

2 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone	2 Eier
150 Milch	150 Sahne	100 g Crème-fraîche
1 TL Zucker	2 EL Vanillezucker	1 Vanilleschote
1 TL Butter		

Für die Pfirsiche:

2 kleine Pfirsiche	1 Flocke Butter	4 cl Rum
6 cl Pfirsichsaft	Puderrucker	

Für das French Toast:

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone aufbewahren.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und etwas Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Eier, Vanillemark (alternativ kann man hier auch Zimt oder Zitronenabrieb verwenden) und Vanillezucker verrühren.

Toastscheiben langsam darin wenden, bis der Saft eingesaugt ist und beim Drücken austritt. Toastscheiben in Butter ausbraten. Zucker auf die Toastscheiben geben und diesen mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Aus Crème fraîche, Vanillezucker und Zitronensaft eine Creme herstellen und zu den French Toasts servieren.

Die Gewürzmilch ist das Wichtigste, wenn man French Toast machen möchte.

Für die Pfirsiche:

Pfirsiche waschen, trockentupfen, halbieren und würfeln. Würfel in Butter ansautieren. Mit Puderrucker bestäuben und mit Rum ablöschen.

Pfirsichsaft hinzugeben. Mit einer Butterflocke abbinden. Zitrone (von oben) waschen, trockentupfen, Schale abreiben und über das Gericht geben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 26. August 2020

Kaiser-Schmarrn mit Rosinen und flambierten Birnen

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

150 g Quark	50 g Schmand	5 Eier
Butter	1 Zitrone	1 Vanilleschote
50 g Rosinen in Birnenschnaps	90 g Zucker	60 g Maisstärke

Für die Birne:

1 Birne	1 TL Butter	Birnsaft
1 EL Zucker		

Für den Schmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Schale der Zitronen abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, Zitronenabrieb und Vanillemark verrühren. Eiweiß in einer extra Schüssel mit dem Schneebesen anschlagen und nach und nach Zucker einstreuen und zu einem steifen Eischnee schlagen. Maisstärke unterrühren. Einen Teil der Masse in die Topfenmasse rühren und den Rest behutsam unterheben. In einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter gleiten lassen, die Rosinen einstreuen und von der Unterseite leicht

anbacken. Anschließend im Backofen durchbacken lassen.

Herausnehmen und Schmarrn zerzupfen. In einer zweiten Pfanne Butter mit etwas Zucker aufschäumen und den Schmarrn darin karamellisieren.

Für die Birne:

Birne mit einem Parisienne-Ausstecher rund ausstechen. In einer kleinen Pfanne Butter mit Zucker und Birnensaft aufkochen, etwas Birnenschnaps oder Rosinen (s.o.) hinzufügen und die Birnen darin aufkochen und mit Butter montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 12. November 2021

Kaiserschmarrn mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	300 ml Sauerrahm	60 g Mehl
100 ml Sahne	Abrieb von Zitrone	100 g Zucker
1 EL Butter	1 EL Zucker	

Für die Himbeeren:

125 g Himbeeren	4 cl Rum	5 Macadamianüsse
3 EL Zucker		

Zur Garnitur:

3 EL Puderzucker	3 Stiele Basilikum
------------------	--------------------

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Die Zitrone waschen und mit einer Raspel den Abrieb auffangen. Eigelbe mit dem Sauerrahm, Mehl, Sahne und dem Zitronenabrieb verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelb- Masse heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen bis er auf der Unterseite stockt und Farbe annimmt. Dann bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Himbeeren:

Die Himbeeren waschen. Zucker in einer Pfanne bei starker Hitze karamellisieren, die Himbeeren hinzugeben und mit Rum ablöschen. Die Macadamianüsse im Backofen rösten bis diese goldbraun sind.

Zur Garnitur:

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen, mit den Himbeeren, dem Basilikum und den Macadamianüssen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Juni 2018

Kokos-Passionsfrucht-Cheese-Cake

Für zwei Personen

Für die Cheesecake-Creme:

150 g Frischkäse	150 g Quark	1 Zitrone (Saft)
90 g Puderzucker	1,5 Blatt Gelatine	

Für die Kokos-Platte:

2 Eiweiß	100 g Zucker	100 g Kokos-Flocken
2 Passionsfrüchte	1 Zweig Basilikum	

Für die Cheesecake-Creme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark mit Saft einer Zitrone und Puderzucker zu einer glatten Masse rühren. Einen Teil der Quarkmasse abfüllen, erwärmen und die die Gelatine darin auflösen. Die Quark-Gelatinen-Masse nun langsam in die restliche Masse rühren, in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

Für die Kokos-Platte:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Zucker dazu geben. Wenn daraus ein steifer Schnee geschlagen ist die Kokos-Flocken unterheben.

Die Kokosmasse mit einer Palette auf eine Silikonmatte dünn aufstreichen. Solange backen bis sie goldgelb ist. Nach dem abkühlen muss die Platte durchwegs knusprig sein (auch in der Mitte).

Basilikum abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Passionsfruchtfleisch aus den Früchten holen und mit dem Basilikum vermengen.

Die leicht gestockte Käsecreme auf Tellern dressieren, mit dem Passionsfruchtfleisch nappieren, der Kokos-Platte abdecken und servieren.

Alexander Kumptner am 31. März 2017

Kumptners Scheiterhaufen

Für zwei Personen

Für den Scheiterhaufen:

4 Croissants	2 Eier	150 ml Milch
50 ml Sahne	50 ml Zucker	Butter

Für die Vanille-Sauce:

100 Milch	2 Eier	50 Sahne
10 ml Rum	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

50 g Puderzucker

Für den Scheiterhaufen:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Backform mit Butter einfetten. Croissants auseinander zupfen, schichtweise in Backform legen. Milch, Sahne, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer vermengen. Eier-Gemisch auf die Croissants gießen und Croissants etwas eindrücken, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zwischenräume mit restlichen Croissant-Stücken stopfen.

Die eingeweichten Croissant für ca. 3 Minuten stehen lassen. Anschließend für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben.

Für die Vanille-Sauce:

Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen. Ein Stück von der Vanilleschote abschneiden und zur Seite legen. Eier trennen, Eigelb auffangen. Milch, Sahne, Rum, frische Vanille, Stück Vanilleschote und Eigelb in ein Topf geben.

Den Topf mit den Zutaten unter Rühren langsam erhitzen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Von der Hitze nehmen und Vanilleschote heraus nehmen.

Für die Garnitur:

Scheiterhaufen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. August 2018

Mohnschnitte mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Mohnschnitte:

2 Birnen	5 Eier	80 g Butter
200 g Mohn	2 EL Marillenmarmelade	1 EL Rum
80 g Puderzucker	50 g Kristallzucker	1 Prise Salz

Für die Vanillesauce:

4 Eier	200 ml Sahne	200 ml Milch
80 g Zucker	1 Vanilleschote	Rum

Für die Mohnschnitte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe mit dem Staubzucker schaumig rühren.

Eiklar in einer separaten Schüssel anschlagen und mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker zu einem cremig steifen Schnee schlagen. Die Butter langsam schmelzen. Die Eigelb-Masse und

den Eischnee vorsichtig vermischen und die geschmolzene Butter sowie den Mohn vorsichtig unterziehen. In eine ausgebutterte, kleine Backform geben.

Birnen abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf die Mohn-Masse legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ausbacken.

Marillenmarmelade mit etwas Rum erhitzen und glattrühren. Wenn der Kuchen aus dem Backofen kommt, damit einpinseln und eine rechteckige Schnitte ausschneiden oder rund ausstechen.

Für die Vanillesauce:

Milch und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und in der Milch-Sahnemischung kurz mitkochen. Drei Eier trennen. Eigelbe und ein ganzes Ei mit dem Zucker vermischen und die Eimischung langsam in die Sahnemischung einrühren und zur Rose abziehen. Durch ein Sieb seihen und mit Rum abschmecken.

Mohnschnitte in einen tiefen Teller setzen, die Vanillesauce angießen und servieren.

Alexander Kumptner am 28. Mai 2020

Mousse au Chocolat

Für 4 Portionen:

300 g Zartbitterschokolade (70%) 80 g Butter 3 Eier

Salz

Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter unterrühren, ebenfalls schmelzen und die Masse abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in die Schokomasse rühren. Die Schoko-Eigelb-Masse muss unbedingt Zimmertemperatur haben, wenn die Eigelbe untergerührt werden. Ist sie zu warm, gerinnt das Eigelb.

Die Eiweiße mit einer kleinen Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen und unter die abgekühlte Schoko-Eigelb-Masse heben. Die Schokomasse in eine Schale oder Portionsförmchen füllen. Die Mousse au Chocolat entweder sofort genießen oder im Kühlschrank aufbewahren, dann aber 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Alexander Kumptner am 06. Dezember 2022

Orangen-Soufflé mit Kokos infusionierter Pfeffer-Ananas

Für 2 Personen

Für das Orangen-Soufflé:

1 Orange (Saft und Zesten)	2 Eier	8 ml Bitterorangen-Likör
30 g Zucker	7 g Kartoffelstärke	Butter

Für die Ananas:

1 Ananas	4 EL Kokoslikör	4 EL Ananassaft
5 EL Kokosmilch	3 Blätter Basilikum	Puderzucker
Pfeffer		

Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für das Orangen-Soufflé die Orange waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer Zesten ablösen. Danach die Orange halbieren und auspressen. 70 Milliliter Orangensaft zusammen mit dem Bitterorangen-Likör und den Zesten aufkochen, Kartoffelstärke dazu geben und mit dem Schneebesen zu einer kompakten Masse abbinden. Leicht abkühlen lassen.

Das Ei trennen, das Eiweiß anschlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Solange weiter schlagen bis die Masse steif ist. Eischnee vorsichtig unter die Orangenmasse heben, in ausgebuttete Souffléformen geben und circa elf Minuten im Ofen backen, bis das Soufflé hochgegangen ist.

Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in zwei cm große Würfel schneiden. Etwa 30 Gramm der Ananas mit der Kokosmilch, dem Ananassaft, dem Kokoslikör und etwas frischem Pfeffer in einen Vakuumsack geben und ganz fest evakuieren. Etwa fünf Minuten warten.

Die Ananaswürfel wieder aus dem Sack nehmen. Die Basilikumblätter fein hacken und die Ananas darin wälzen. Je einen Würfel auf einen Holzspieß stecken.

Ananasspieße zum Orangen-Soufflé anrichten, beides mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Alexander Kumptner am 04. März 2016

Orangen-Soufflé, Zitrusfrucht-Salat und Joghurt-Eis

Für 4 Personen

Für das Orangensoufflé:

250 ml Orangensaft	25 g Kartoffelstärke	20 ml Orangenlikör
240 g Eiweiß	100 g Zucker	Butter
1 Orange		

Für den Zitrusfrucht-Salat:

1 Orange	1 Pink Grapefruit	1 Zitrone
Puderrucker	5 Blätter Basilikum	2 EL Kirschlikör

Für das Joghurt-Eis:

500 g griechischer Joghurt	100 g Puderrucker	115 g Quark
50 g Sahne	80 g Milch	

Für das Orangensoufflé:

Für das Orangesoufflé den Orangensaft mit Stärke und Orangenlikör und den Zesten einer Orange zu einer dicken Creme einkochen. Die Eiweiße steif schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Die Soufflé- Formen leicht ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Jetzt nach und nach den Eischnee unter die lauwarmer Orangencreme heben. Diese Masse in die Soufflé-Formen füllen und bei 175 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten backen.

Für den Zitrusfrucht-Salat:

Für den Zitrusfrucht-Salat alle Früchte fein filetieren und mit etwas Kirschlikör, Puderrucker und fein geschnittenem Basilikum marinieren.

Für das Joghurt-Eis:

Für das Eis alle Zutaten miteinander verrühren, in die Eismaschine füllen und cremig frieren lassen.. Den Zitrusfrucht-Salat in Dessertschalen geben und eine Nocke Eis daraufsetzen. Das Orangensoufflé separat servieren.

Alexander Kumptner am 03. März 2018

Pochierte Eischnee-Kugel mit Vanille und Himbeeren

Für vier Personen

Für die Eischneekugeln:

6 Eiweiß	100 g Zucker	50 g Puderzucker
1 EL Maisstärke		

Für die Vanillecreme:

2 Blatt Gelatine	800 g Sahne	160 g Zucker
2 Vanilleschoten	2 Eier	6 Dotter
1 Zitrone	Rum	

Für die Himbeeren:

50 g Himbeermarmelade	1 Tasse frische Himbeeren	braunen Zucker
gehobelte Haselnüsse		

Für die Eischneekugeln:

Den Backofen (Heißluft) auf 160 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Kristall- und Puderzucker dazu geben. Dann die Maisstärke unterheben. Die Schneemasse in Silikonformen füllen und abfolieren. 10 Minuten im Wasserbad pochieren und anschließend auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme:

Die Blattgelatine einweichen. Für die Vanillecreme Sahne und Zucker mit dem Vanillemark einmal aufkochen und mit den Eiern und Dotter zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und alles einmal durch ein Sieb seihen und anschließend mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Masse kühl stellen.

Für die Himbeeren:

Die Schneehalbkuugeln auf der Unterseite mit der Himbeermarmelade einstreichen und dann zwei Hälften zusammensetzen, dass eine Kugel entsteht. Anschließend die Kugel in braunem Zucker wälzen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis die Kugel außen schön kross karamellisiert ist. In einer Pfanne die frischen Himbeeren kurz anschwenken und in einem Teller anrichten, etwas gehobelte Haselnüsse dazu geben. Die Schneekugel darauf setzen. Kurz vor dem servieren die Vanillecreme mit etwas Rum verfeinern und um die Kugel gießen.

Alexander Kumptner am 27. Mai 2017

Quark-Grieß-Nocken mit Butter-Bröseln und Beeren

Für zwei Personen

Für die Quark-Grieß-Nocken:

200 g Quark, 20% 3 EL Grieß 4 EL Zucker
2 TL neutrales Öl

Für die Butterbrösel:

200 g Semmelbrösel 100 g Butter 2 EL Zimt
2 EL Zucker

Für die Zabaione:

2 Eier 100 ml Weißwein 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

20 Himbeeren Puderzucker

Für die Quark-Grieß-Nocken:

Quark und Grieß miteinander vermischen und glattrühren. Öl und 2 EL Zucker unterrühren und die Masse in den Kühlschrank geben und quellen lassen.

Mit Hilfe von zwei Esslöffeln aus der Masse Nocken formen.

Wasser mit dem restlichen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und die Nocken im Wasser garen lassen.

Für die Butterbrösel:

Butter in einer Pfanne erhitzen und einmal kräftig aufschäumen lassen.

Brösel zugeben und unter ständigem Rühren rösten. Kurz bevor die Brösel goldbraun werden Zimt hinzugeben. Pfanne von der Hitze nehmen und Zucker einrieseln lassen. Die fertigen Nocken darin wälzen. Alternativ kann man auch Puderzucker verwenden.

Für die Zabaione:

Wein in eine Schale über heißem Wasserdampf füllen. Eier und Zucker dazugeben und schaumig aufschlagen.

Alternativ kann man auch eine Vanillesauce zu den Nocken serviert werden.

Für die Garnitur:

Himbeeren verlesen. Butterbrösel auf Teller anrichten. Nocken darauf geben und mit Beeren und Puderzucker garniert servieren. Zabaione separat dazu anrichten.

Alexander Kumptner am 11. Oktober 2019

Quark-Zimt-Soufflé mit geblähten Pfeffer-Pflaumen

Für zwei Personen

Für das Quark-Zimt-Soufflé:

200 g Quark, 40%

2 TL Speisestärke

4 kalte Eier

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

80 g Zucker

Weiche Butter

Für die geblähten Pflaumen:

5 weiche Pflaumen

1 Sternanis

120 g Zucker

1 Orange (Schale)

1 Vanilleschote

100 ml Pflaumensaft

1 EL kalte Butter

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

Rum, Pfeffer

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für das Quark-Zimt-Soufflé:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß von 4 Eiern anschlagen und 75 g Zucker hinzugeben. 3 Eigelbe mit Quark, Speisestärke und $\frac{1}{2}$ TL Zimt zu einer glatten Masse verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß nach und nach unter die Masse heben. Restlichen Zucker und restlichen Zimt mit einander mischen. Soufflé Formen mit Butter auspinseln und mit der Zimt-Zucker Mischung ausstreuen.

Förmchen zu $\frac{3}{4}$ mit Soufflé-Masse füllen und ca. 12 – 15 Minuten im Ofen ausbacken.

Für die geblähten Pflaumen:

Die Pflaumen waschen, trocken tupfen, entkernen, vierteln oder halbieren. Orangen heiß abbrausen, trocken tupfen, Schale reiben und auffangen. Vanilleschote halbieren.

Pflaumen mit Orangenabrieb, $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, Sternanis, Zimt und Zucker marinieren und kurz ruhen lassen. Wenn Pflaumen leicht entwässert sind, eine beschichtete Pfanne erhitzen und Pflaumen darin langsam anschwitzen. Nach ca. 3 Minuten mit dem Rum ablöschen und flambieren. Von der Herdplatte nehmen und mit kalter Butter montieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Soufflé auf Tellern platzieren, mit Puderzucker bestäuben, geblähte Pflaumen dazugeben und servieren.

Alexander Kumptner am 13. Dezember 2017

Rahm-Schmarrn mit Äpfeln und gerösteten Haselnüssen

Für zwei Personen

Für den Rahmschmarren:

1 Zitrone	4 Eier	300 g saure Sahne
110 ml Sahne	3 EL Butter	120 g Zucker
60-80 g Mehl		

Für die Äpfel:

3 Äpfel	1 Orange	2 TL Butter
1 Spritzer Calvados	1 Zimtstange	2 EL Zucker

Für die Garnitur:

2 EL Haselnüsse	Puderzucker
-----------------	-------------

Für den Rahmschmarren:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Eigelbe mit Zitronenschale, saurer Sahne und Mehl verrühren. Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und den Teig langsam hineingießen. Auf der Unterseite stocken und goldbraun werden lassen. Schmarren im vorgeheiztem Ofen bei mittlerer Schiene mindestens 8 Minuten stocken lassen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter mit dem restlichen Zucker erhitzen und den Schmarren vierteln und diese im Zuckerkaramell schwenken.

Für die Äpfel:

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne 1 TL Butter schmelzen und die Apfelstücke sowie die Zimtstange dazugeben. Je nach Säuregrad der Äpfel mehr oder weniger Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saft von $\frac{1}{2}$ Orange dazugeben sowie restliche Butter.

Für die Garnitur:

Haselnüsse im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten lassen.

Schmarren mit Puderzucker bestäuben und geröstete Haselnüsse mit einer Reiben über den fertigen Schmarren reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Mai 2020

Rahm-Schmarrn mit Earl-Grey-Pflaumen

Für 4 Personen

Für den Rahm-Schmarrn:

4 Eier	300 ml Sauerrahm	2 TL Vanillezucker
60 g glattes Mehl	110 ml Sahne	Schale von 1 Zitrone
100 g Zucker	Butter	2 EL Zucker

Für die Earl-Grey-Pflaumen:

200 g Pflaumen	3-4 EL Zucker	5-10g Earl Grey Tee
150 ml Rum	100 ml Pflaumensaft	1 EL Butter
Puderzucker		

Für den Rahm-Schmarrn:

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Sauerrahm, Vanillezucker, Mehl, Sahne und der Zitronenschale verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen, bis man merkt, dass er auf der Unterseite stockt und Farbe nimmt. Dann bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Earl-Grey-Pflaumen:

Die Pflaumen halbieren, entkernen und in einer Pfanne mit dem Zucker und dem Earl Grey Tee leicht anschwanken. Mit dem Rum ablöschen und diesen leicht einreduzieren. Nun den Pflaumensaft dazu gießen und mit der kalten Butterflocke das Ganze binden.

Den Schmarrn mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit den Pflaumen anrichten.

Alexander Kumptner am 14. April 2018

Salzburger Nockerl

Für vier Personen

8 große Eier	10 Löffelbiskuits	5 EL in Rum eingelegte Früchte
40 ml Rum	40 ml Eierlikör	125 ml Sahne
50-60 g glattes Mehl (405)	6 EL Feinkristallzucker	1 Pkg. Vanillezucker
eine Prise Salz	Puderzucker	

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier aufschlagen und trennen. Drei Eigelbe separieren. Die übrigen Eigelbe können anderweitig verwendet werden.

Eiweiß schlagen, bis es leicht steif ist. Zucker und Salz nach und nach begeben und weiterschlagen bis die Masse fest steht.

Eine feuerfeste Form mit Löffelbiskuits und Früchten auslegen. Rum, Eierlikör und Sahne darüber gießen.

Abwechselnd Eigelb, Mehl und Vanillezucker vorsichtig unter die schnittfeste Eiweißmasse heben.

Mit einem großen Esslöffel aus der Masse Nocken formen und auf den Biskuits platzieren. Im Ofen zehn Minuten goldgelb backen.

Form aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Alexander Kumptner am 01. April 2016

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

100 g Preiselbeeren 6 Eier (Eiweiß) 3 Eigelb
1 Zitrone (Abrieb) 100 g Zucker 30 g Mehl
Butter

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Eier trennen, Eiweiß aufschlagen und anschließend den Zucker langsam hinzufügen. Weiterschlagen bis eine luftige Masse entsteht.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Mehl sieben und gemeinsam mit den Eigelben und der Zitronenschale langsam mit einem Schneebesen unterheben. Eine ofenfeste Form ausbuttern.

Preiselbeeren hinein geben und auf dem Boden zerstreichen. Mit Hilfe einer Teigkarte 3 Nockerln aus der Masse formen und hoch in der Form aufstellen. Das Ganze für 10-15 Minuten im Ofen backen.

Profitipp: Eier am besten kalt und schnell verarbeiten.

Für die Garnitur:

Die fertigen Nockerln mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 08. März 2019

Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube

Für zwei Personen

Für die Schokoladen-Tarte:

250 g Zartbitter-Schokolade 200 g Butter 7 Eier

100 g Zucker

Für die Schneehaube:

2 Eier 100 g Puderzucker 1 EL Maisstärke

Für die Schokoladen-Tarte:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, darüber die Schokoladenstückchen in einer Wasserbadschüssel zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier aufschlagen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelbe und Schokolade unter die Butter mengen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät kurz anschlagen, dann den Zucker dazugeben und beides zur Masse geben.

Den Teig in eine Springform füllen und 20 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend die ausgekühlte Tarte mit einem Servierring ausstechen.

Für die Schneehaube:

Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß mixen, währenddessen langsam Puderzucker dazugeben.

Maisstärke zu dem Eischnee geben und alles zu einer Creme schlagen. Diese in einen Spritzbeutel füllen und auf die Tarte spritzen. Mit einem Bunsenbrenner die Creme leicht flambieren.

Die ausgestochene Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube auf einem Teller anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 30. Juni 2017

Schokoladen-Tarte mit gepfeffertem Ananas und Sabayon

Für zwei Personen

Für die Schokoladen-Tarte:

125 g dunkle Schokolade, 70%	4 Eier	175 g Butter
150 g glattes Mehl	60 g Zucker	50 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker		

Für die Ananas:

100 g Ananas	1 TL Butter	2 cl Rum
2 Nelken	Pfeffer	

Für die Sabayon:

3 Eier	130 ml trockener Weißwein	60 g Zucker
--------	---------------------------	-------------

Für die Schokoladen-Tarte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Puderzucker, Mehl, 75 g Butter und Vanillezucker rasch verkneten und ruhen lassen. Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und vorsichtig in ausgebutterte, kleine Tarteformen einlegen. Den überschüssigen Rand abschneiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen für ca. 5 Minuten blind backen.

Drei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit restlicher Butter über Wasserdampf schmelzen.

Zucker, ein ganzes Ei und drei Eigelbe schaumig schlagen. Die maximal lauwarmer Schokoladen-Butter-Mischung gut verrühren und unter die Eimasse ziehen. In die Mürbteigschalen geben und bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen.

Für die Ananas:

Ananas schälen und den Strunk entfernen. Auf einer Aufschnittmaschine hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter aufschäumen, pfeffern und die aufgeschnittene Ananas darin einmal durchschwenken. Nelken hinzugeben. Mit Rum ablöschen und flambieren, leicht glasieren und servieren.

Für die Sabayon:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Zucker und dem Weißwein in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen vorsichtig aufschlagen, bis ein cremiger Weinschaum entsteht.

Die Tarte mit Puderzucker bestäuben und mit der gepfefferten Ananas und der Sabayon servieren.

Alexander Kumptner am 07. Mai 2020

Spekulatius-Mousse-au-chocolat mit Rosmarin-Orangen

Für die Mousse au chocolat:

5 Spekulatiuskekse 120 g Bitterschokolade 3 Eier
60 g Butter 15 g Zucker

Für die Rosmarin-Orangen:

1 Filetorange 50 ml Rum 1 EL Zucker
1 Zweig Rosmarin

Für die Mousse die Bitterschokolade mit der Butter über einem Wasserbad leicht schmelzen. Eier trennen. Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Zwei Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und abkühlen lassen. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, den geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben und die Mousse kaltstellen.

Für die Rosmarin-Orangen die Orangen filetieren und den Zucker zusammen mit dem Rum zu einem Karamell einkochen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Orangenfilets geben.

Die Spekulatiuskekse zerbröseln.

Die Mousse au chocolat mit den Rosmarin-Orangen auf Tellern anrichten, mit den Spekulatiusbröseln garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 23. Dezember 2016

Tarte au chocolat

Für zwei Personen:

Für den Mürbeteig:

290 g Mehl	200 g Butter	100 g Zucker
1 Ei	1 Prise Salz	

Für die Schokoladencreme:

200 g dunkle Schokolade	50 g Butter	3 Eier
100 g Zucker		

Für die Zuckerspiralen:

75 g Zucker	30 g Glukosesirup	
-------------	-------------------	--

Für die Garnitur:

10 Himbeeren	15 Heidelbeeren	4 Erdbeeren
20 g Puderzucker		

Für den Mürbeteig:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl mit Butter, Zucker, Ei und Salz verkneten. Teig ruhen lassen.

Anschließend ausrollen, in eine Tarteform füllen und blind backen.

Für die Schokoladencreme:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen, Wasserbadschüssel auf den Topf legen. Butter darin schmelzen, Schokolade hinzugeben und ebenfalls schmelzen.

Eier trennen, Eiweiß anschlagen bis es schaumig ist, nach und nach den Zucker hinzugeben und gemeinsam aufschlagen. Butter- Schokoladenmasse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eigelbe zur abgekühlten Butter-Schokoladenmasse geben und unterrühren, sodass eine Bindung entsteht. Wenn die Masse abgekühlt ist, 1/3 Eischnee mit einem Schneebesen schnell unterrühren, den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Masse mit einem Esslöffel auf den blindgebackenen Mürbeteig geben und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Zuckerspiralen:

Zucker mit Glukosesirup und 30 ml Wasser in einem Topf karamellisieren, ab und zu umrühren und zum Kochen bringen. In eine Metallschüssel geben und mit einem Löffel kalt rühren. Wenn die Masse abkühlt und eine festere Konsistenz bekommt etwas rausnehmen und mithilfe eines Löffels dünn um den Stiel des Kochlöffels spiralförmig wickeln und abziehen.

Für die Garnitur:

Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren waschen und trockentupfen. Erdbeeren vom Grün befreien und vierteln.

Tarte auf einem Teller anrichten, mit Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Juni 2019

Waldviertler Mohn-Nudeln

Für zwei Personen

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	60 g Kartoffelstärke
50 g Mehl	Mehl	1 EL Butter
100 g Waldviertler Graumohn	80 g Zucker	Puderzucker
feines Salz		

Die Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend abseihen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und optional zudem durch ein Sieb streichen. Kartoffelstärke, Mehl und ein Eigelb dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (je weniger kneten desto besser). Zu einer Rolle formen und kurz rasten lassen.

Einen Topf mit Wasser aufstellen und leicht salzen. Aus dem Kartoffelteig Scheiben abschneiden, zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche mit der Handinnenseite zu Schupfnudeln formen. Diese im kochenden Wasser einmal aufkochen und etwa 4 bis 5 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, den Waldviertler Graumohn darin abschwemmen, eine Prise Salz etwas Zucker und etwas vom Abschöpfwasser der Schupfnudeln dazugeben. Schupfnudeln mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und zur Mohnmischung geben.

Durchschwenken, anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Oktober 2021

Fisch

Altwiener Kartoffel-Salat mit konfiertem Saibling

Für zwei Personen

Für den Salat:

500 g festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	125 ml Rinderfond
3 EL heller Balsamicoessig	5 EL Pflanzenöl	1 EL Senf
3 EL Staubzucker	Salz	Pfeffer

Für den Saibling:

2 Saiblingsfilets	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Estragon	350 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Radieschen

Für den Salat:

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich kochen und danach kurz abkühlen lassen. Den Fond lauwarm erwärmen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem Fond vermengen. Die Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und zugeben. Senf, Öl, Essig, Puderzucker verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing unter die Kartoffeln heben und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Saibling:

Die Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen. Vom Herd ziehen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Fischfilets in die Pfanne zur Butter geben, Kräuter und Knoblauch, so dass der Fisch komplett bedeckt ist. Den Fisch in der Butter ca.15 Minuten saftig garen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Radieschen waschen, in dünne Scheiben hobeln. Altwiener Kartoffelsalat mit konfiertem Saibling auf Tellern anrichten, mit Radieschen garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 29. September 2017

Bachforelle, Kürbis-Gemüse, Pommes carrée, Speckschaum

Für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Bachforellenfilet 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian
Öl, Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

200 g Muskatkürbis $\frac{1}{2}$ Zwiebel 1 Knoblauchzehe
1 Birne 1 EL Sauerrahm 2 EL Butter
1 EL Tomatenmark 1 TL Estragonsenf 1 EL Ketchup
30 ml weißer Balsamicoessig 1 EL Maiskeimöl $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver 1 Msp. Chili Salz, Pfeffer

Für den Schaum:

100 g Frühstücksspeck 2 Knoblauchzehen 1 Zitrone, Zesten
150 ml Sahne 1 TL Butter 150 ml Gemüsefond
3 größere Zweige Thymian Öl Salz, Pfeffer

Für die Pommes carrée:

2 festk. Kartoffeln 2 Knoblauchzehen Maisstärke, Öl, Salz

Für den Fisch: Die Forellenfilets auf beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne mit Öl auf der Hautseite des Fisches für ca.

3 Minuten knusprig glasig braten. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit Thymian dazugeben. Fisch einmal kurz wenden.

Für das Gemüse: Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne aufschäumen und Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch abziehen, fein schneiden und dazugeben. Chili ebenfalls dazugeben.

Kürbis schälen und genauso wie die Birne auf einer groben 4 Kant Reibe hobeln. Beides zur Pfanne dazugeben, abschwenken mit Tomatenmark tomatisieren, Paprikapulver kurz mitrösten und mit weißem Balsamicoessig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht einkochen lassen. Zum Schluss mit Senf und Ketchup zu einem runden Kürbisgemüse abschmecken. Vor dem Anrichten den Sauerrahm langsam unterziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und einrühren.

Für den Schaum: Frühstücksspeck grob schneiden und zusammen mit dem Thymian in einem Topf für ca. 5-10 Minuten (mit viel Röstaromen) in etwas Öl knusprig rösten. Knoblauch abziehen, grob schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Fond und Sahne aufgießen und gut durchkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Flüssigkeit stark nach geröstetem Speck schmeckt, durch ein Sieb seihen und kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer und einer Flocke Butter schaumig mixen und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Pommes carrée: Kartoffeln schälen und in exakt 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Diese für ca. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und anschließend gut trocken tupfen. Leicht überkühlen lassen (im Kühlschrank). Mit Stärke bestäuben und in 180 Grad heißem Öl herausbacken. Das Kürbisgemüse in einem Ring in die Mitte des Tellers setzen. Die Kartoffelwürfel exakt rundherum platzieren. Den Fisch auf das Gemüse setzen und den Speckschaum apart dazu reichen und servieren.

Alexander Kumptner am 13. November 2020

Ceviche mit Kaffir-Limetten-Blättern und Chili

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

gemischter Fisch	4 Steingarnelen, mit Kopf	1 Scheibe Stangensellerie
$\frac{1}{2}$ Gurke	2 Radieschen	1 Chilischote
1 Mango	1 Passionsfrucht	2 Limetten
100 ml Reissessig	2 Kaffirlimettenblätter	3 Zweige Koriander
1 Prise brauner Zucker	Olivenöl	

Die Fische waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Von den Garnelen zuerst den Kopf entfernen und dann von vorne an die Schale ablösen. Entdarmen und in Stücke schneiden.

Für den Sud Limetten halbieren, auspressen und Saft auspressen.

Limetten waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Limettensaft- und abrieb mit etwas Koriander, Kefirblättern, Reissessig, $\frac{1}{2}$ Chilischote und einer Prise Zucker vermengen und im Multi-Zerkleinerer pürieren. Sud durch ein Sieb geben und auf den Fisch und die Garnelen-Stücke gießen.

Mango aus der Schale lösen und würfeln. Gurke schälen, von Enden befreien und auch würfeln. Sellerie schälen und in Stücke schneiden.

Mango, Gurke und Sellerie zur Ceviche geben.

Restlichen Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Radieschen hobeln. Koriander und Radieschen zur Ceviche geben.

Restliche Chilischote hacken und dazugeben. Mit Olivenöl und Limettenabrieb beträufeln. Zum Schluss das Fruchtfleisch einer Passionsfrucht auslösen und über die Ceviche geben, wenn man es mag.

Das Schwierige bei Ceviche ist, dass für diese Garmethode die Säure gut dosiert sein muss und dass Sie den Fisch so portionieren, dass er in etwa gleich groß ist, damit er gleichmäßig gart.

Außerdem sollte man von Garnelen niemals die Schale wegwerfen, denn in der Schale liegt der meiste Geschmack und man kann sie super für einen Saucenansatz o.Ä. weiter verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 28. August 2020

Ceviche-Sandwich, marinierter Avocado und Kräuter-Salat

Für zwei Personen

2 Scheiben Sauerteigbrot	1 Fischfilet	1 Avocado
2 Limetten, Saft	2 EL Tomatenfond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Chili	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Fisch waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Limette waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Fisch mit dem Limettensaft und 2 EL Olivenöl marinieren. Sobald der Fisch zu garen beginnt, diesen aus dem Sud nehmen und mit Limettenabrieb abschmecken.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in feine Streifen schneiden.

Das Brot in einem Toaster etwa 4 Minuten rösch rösten.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken. Die Petersilie mit dem übrigen Olivenöl, etwas Tomatenfond und Salz marinieren.

Die Avocado auf dem Brot fächerförmig anrichten, den Fisch leicht überlappend darauf legen, mit der marinierten Petersilie garnieren, leicht pfeffern und servieren.

Alexander Kumptner am 04. Mai 2018

Fisch-Stäbchen vom Zander mit Altwiener Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

200 g dickes Zanderfilet	2 Eier	200 g Paniermehl
200 g Semmelbrösel	100 g Mehl	Öl, Salz

Für den Salat:

300 g festk. Baby-Kartoffeln	1 rote Zwiebel	1 EL süßer Senf
50 ml weißer Balsamico Essig	100 ml Maiskeimöl	100 ml Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie	Zucker	Salz

Für die Garnitur:

Ein wenig Feldsalat	1 EL geröstete Kürbiskerne	2 EL Kernöl
---------------------	----------------------------	-------------

Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trockentupfen, in gleich große Stifte schneiden, salzen und in einer klassischen Mehl-Eier-Brösel-Panade panieren und in heißem Öl goldgelb herausbacken.

Brösel bei der Panade niemals andrücken, sondern den Fisch ganz leicht darin wälzen.

Für den Salat:

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Petersilie abbrausen trockenwedeln und feinhacken. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser bissfest kochen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im Fond aus den Kartoffelscheiben die Stärke ausschwenken, Senf dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, leicht überkühlen lassen und anschließend mit Essig, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie marinieren. Weiter schwenken.

Zum Schluss mit Öl, Salz und Zucker kräftig abschmecken. Dazu den Feldsalat mit Essig und Kernöl marinieren.

Für die Garnitur:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Enden abzupfen. Kürbiskerne hacken und mit Kernöl vermischen. Um das Gericht verteilen und etwas auf dem Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 13. November 2020

Gebeizter Lachs mit geraspeltem Apfel und Senf-Schmand

Für zwei Personen

Für den Lachs:

1 Lachsfilet à 500 g	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Dill
4 EL Wacholderbeeren	100 g Senfkörner	100 g Korianderkörner
3 Zitronen	Zucker, Pökelsalz	Salz, Pfeffer

Für den Schmand:

200 g Schmand	weißer Balsamico Essig	1 EL Pommery-Senf
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für den Apfel:

1 Apfel	Weißweinessig
---------	---------------

Für die Garnitur:

1 Knolle Rote Bete	1 Zitrone	1 Zweig Dill
--------------------	-----------	--------------

Für den Lachs:

Den Bauchlappen des Fisches wegschneiden. (Daraus können Sie noch ein Tartar herstellen) Die Haut des Lachs mit einem scharfen Messer einschneiden. Zwei Teile Salz mit einem Teil Zucker vermischen und den Lachs damit von beiden Seiten großzügig einreiben.

Wacholderbeeren, Koriander- und Senfkörner und Anis in einer Pfanne rösten. Zitronen waschen, trockentupfen und den Abrieb über dem Lachs verteilen. Geröstete Gewürze ebenfalls auf den Lachs geben. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Den Lachs damit komplett bedecken. In der Mitte durchschneiden und den Lachs übereinanderlegen, damit die Gewürze und Kräuter noch besser gepresst werden. Nun den Lachs für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend Gewürze und Kräuter herunter streichen, Haut abschneiden und den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.

Für den Schmand:

Schmand mit Balsamicoessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Zu dem Lachs geben.

Für den Apfel:

Apfel waschen, trockentupfen und schälen. Mit einer Raspel kleinraspeln. Apfel mit etwas Essig verrühren. Apfelraspel auf den Lachsstücken verteilen.

Für die Garnitur:

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Weißweinessig marinieren. Zu dem Lachs geben. Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale über das gesamte Gericht verteilen. Dill kleinschneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 16. November 2018

Gebratener Zander mit Pilzrahm-Gulasch und Brezen-Knödel

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 150 g	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe
15 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Pilzrahm-Gulasch:

500 g gemischte Pilze	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 rote Paprika	2 Scheiben Frühstücksspeck	150 ml Sahne
4 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Tomatenmark	2 EL Schmand
1 Zweig Petersilie	1 TL Paprikapulver	3 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Brezenknödel:

200 g Brezel	150 ml Milch	2 Eier
1 Zitrone	1 Zweig Liebstöckel	Salz, Pfeffer

Für den Zander:

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite leicht einschneiden und diese in einer heißen Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze kross braten.

Anschließend den Fisch wenden. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit einer Flocke Butter und dem Thymianzweig zum Fisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit der aufgeschäumten Butter übergießen.

Für das Pilzrahm-Gulasch:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika zusammen mit dem Frühstücksspeck in einem Topf mit Öl bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten cremig schmoren. Anschließend mit Tomatenmark tomatisieren und für 2 Minuten nochmals bei mittlerer Hitze zusammen mit dem Paprikapulver rösten. Mit dem Essig ablöschen und mit ca. 250 ml Wasser aufgießen. Die Sahne dazugeben und etwas einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend mit einem Stabmixer zu einer Paprikacreme mixen und durch ein grobes Sieb in eine neue Kasserolle abseihen. Die Paprikacreme sollte zum Schluss cremig und nicht zu flüssig sein. Die Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und einen Esslöffel klein hacken.

Die Pilze in einer Pfanne stark erhitzen (bis sie raucht), danach Öl hinzufügen und die Pilze für ca. 2 Minuten stark von allen Seiten anbraten. Anschließend mit der Paprikacreme vermengen. Petersilie und Schmand unterrühren und nicht weiter aufkochen.

Für die Brezenknödel:

Für die Knödel einen Topf mit Wasser erhitzen.

Währenddessen die Milch in einem Topf erwärmen. Brezel grob schneiden und anschließend mit lauwarmer Milch übergießen. Liebstöckel abbrausen und trocken schütteln.

Anschließend Brezel mit Eiern, Abrieb einer halben Zitrone und Liebstöckel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz rasten lassen. Die Masse in Klarsichtfolie einrollen und ein weiteres Mal in Alufolie einrollen. Zwei- bis dreimal mit einem Messer ganz klein einstechen. Anschließend in einem Topf mit siedendem Wasser für ca. 10-15 Minuten garen. Zum Schluss die Knödel aufschneiden und zusammen mit dem Fisch auf das Pilzrahm-Gulasch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 12. Oktober 2018

Goldbrassen-Tatar mit Avocado-Haube und Tomaten-Fond

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Goldbrassenfilet à 180 g	½ Fenchel	1 Zitrone
½ Bund Basilikum	1 EL Schmand	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Avocado:

½ mittelreife Avocado	1 EL Weißer Balsamico Essig	Salz, Pfeffer
-----------------------	-----------------------------	---------------

Für den Tomatenfond:

8 große überreife Tomaten	Zucker	75 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kräuter-Öl:

1 Bund gemischte Kräuter	300 ml Olivenöl
--------------------------	-----------------

Für die Garnitur:

essbare bunte Blüten	Salz	Pfeffer
----------------------	------	---------

Für den Fisch:

Die Goldbrasse waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone abbrausen und trockentupfen. Abrieb zum Tatar geben. Mit Olivenöl vermischen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Ebenfalls dazugeben und kalt stellen. Schmand zur Masse geben und umrühren. Fenchel waschen und mit Hilfe eines Hobels in feine Streifen schneiden. Nochmal mit dem Messer zerkleinern und zu der Tatar-Masse geben. Kurz ziehen lassen. Mit Salz nachwürzen und kalt stellen.

Für die Avocado:

Avocado schälen und ganz dünn aufschneiden. Scheiben fächerartig auf ein Backpapier legen. Mit Essig einpinseln und kalt stellen.

Für den Tomatenfond:

Tomaten waschen, trockentupfen, grob schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zucker pürieren. In ein feuchtes kaltes Passiertuch legen und Tuch verschließen. Über Nacht abhängen lassen bis der klare Tomatensaft abgetropft ist. Saft in einen Topf geben und mit Butter aufmontieren. Kurz vor dem servieren nochmal aufmixen.

Für das Kräuter-Öl:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Mit Olivenöl mischen und pürieren.

Für die Garnitur:

Das Tatar in einer Schüssel in einen Servierring füllen und festdrücken. Servierring entfernen. Avocado-Haube mit Hilfe eines Servierrings ausstechen und auf das Tatar setzen. Aufgemixten Tomatenfond drum herum gießen. Kräuter-Öl drüber gießen, mit Blüten garnieren, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Alexander Kumptner am 05. April 2019

Kabeljau auf Wiener Kartoffel-Salat mit Kerbel-Schaum

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 125 g	4 Eier	200 g Semmelbrösel
200 g Mehl	Maiskeimöl	Salz

Für den Kartoffelsalat:

200 g festk. Kartoffeln	½ rote Zwiebel	100 ml Gemüsefond
60 ml weißer Balsamico	30 ml Maiskeimöl	3 EL mittelscharfer Senf
1 Bund Schnittlauch	Zucker	Salz

Für den Kerbelschaum:

1 mehligk. Kartoffel	3 Bund Kerbel	400 ml Geflügelfond
60 g kalte Butter	Salz	

Für den Salat den Fond erhitzen. Kartoffeln putzen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und bissfest garen. Anschließend abgießen, schälen und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Sofort in den Fond geben und schwenken, bis sich die Stärke aus den Kartoffeln löst und der Fond leicht eindickt. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Zwiebel und Schnittlauch zu den Kartoffeln geben und mit Balsamico, Maiskeimöl, Senf, Zucker und Salz abschmecken.

Für den gebackenen Kabeljau den Fisch kalt abbrausen, trockentupfen und von allen Seiten gut salzen. Anschließend in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in den Bröseln panieren. Maiskeimöl in einer Fritteuse auf etwa 175 bis 180 Grad erhitzen und den Fisch darin goldgelb ausbacken.

Für den Kerbelschaum die Kartoffel schälen, fein schneiden und in Geflügelfond weich kochen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kerbel darin blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und in den Kartoffelfond einmixen. Durch ein feines Sieb seihen und mit kalter Butter aufmontieren, bis ein Schaum entsteht. Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

Gebackenen Kabeljau auf Wiener Kartoffelsalat mit Kerbelschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 23. Dezember 2016

Knusprige Rotbarbe mit Fregola sarda in Paprika-Sud

Für zwei Personen

Für die Rotbarbe:

1 Rotbarbe 100 g Butter 400 ml neutrales Öl
Salz

Für die Fregola sarda:

200 g Fregola sarda ½ rote Paprikaschoten 1 EL Kapern
2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone
150 g Parmesan 50 g Butter 1 l Gemüsefond
4cl Weißwein 1 Zweig Thymian 1/2 Bund Petersilie
Safran Olivenöl Salz
Pfeffer

Für den Paprika-Sud:

2-3 rote Paprikaschoten 1-2 Zwiebeln 100 g kalte Butter
150 ml Sahne 1 l Gemüsefond 100 ml Weißwein
1 EL Honig 2 Lorbeerblätter Zucker
Chili Öl Salz
Pfeffer

Für die Rotbarbe:

Die Rotbarbe filetieren und die Schuppen mit einem Löffel vorsichtig aufstellen. Beide Seiten mit Salz würzen. Den Fisch auf ein Gitter mit einer Auffangschale darunter legen. Öl auf 200 Grad erhitzen. Dann das heiße Öl immer wieder über den Fisch gießen, sodass sich die Schuppen aufstellen und der Fisch anfängt zu garen.

Butter zu einer Nussbutter aufschäumen und den Fisch darin mit der Fleischseite leicht durchziehen lassen.

Für die Fregola sarda:

Schalotten abziehen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Schalotten und Paprika in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Schalotten, Paprika und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, dann Fregola sarda hinzugeben. Safranfäden und Thymian dazugeben, alles mit Weißwein ablöschen und diesen einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit warmem Fond immer wieder bis zum gewünschten Garpunkt aufgießen.

Parmesan reiben. Parmesan und Butter unterrühren und mit gehackter Petersilie und Abrieb von einer Zitrone vollenden.

Für den Paprika-Sud:

Zwiebeln abziehen und grob schneiden. In etwas Butter und neutralem Öl glasig schwitzen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls grob schneiden. Für ca. 15 Minuten schmoren, mit Honig, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und diesen reduzieren. Lorbeer abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Mit Fond aufgießen und für weitere 5 Minuten kochen lassen. Sahne dazugeben und alles kräftig mixen. Durch ein Sieb seihen, nochmals etwas einkochen und mit kalten Butterflocken zu einer cremigen Konsistenz montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. Juni 2021

Konfierter Kabeljau mit Fenchel-Salat, Wildkräuter-Soße

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

260 g Kabeljaufilet 150 g Butter Salz

Für den Salat:

1 Fenchel 1 Orange 1 Schuss Olivenöl
1 Schuss weißer Balsamico Basilikumblätter Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 mehlig Kartoffel 1 Zwiebel 150 g Butter
300 ml Gemüsefond 1 Bund Basilikum 1 Bund Petersilie
1 Bund Kerbel Salz Eiswasser

Für den Kabeljau:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kabeljau waschen, abtupfen und leicht einsalzen. Butter aufschäumen und zu einer Nussbutter kochen. Sobald sie 70 Grad erreicht hat, den Kabeljau darin für ca. 10 Minuten konfieren und zusammen mit der Sauce und dem geschmorten Fenchel anrichten.

Für den Salat:

Fenchel putzen, vom Strunk befreien, fein hobeln und einsalzen. Orange filetieren. Fenchel mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl Balsamico marinieren. Orangenfilets zum Fenchel geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und Salat damit abschmecken.

Für die Sauce:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffel schälen und im kochenden Wasser gar kochen. Basilikum, Petersilie und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Kräuter grob schneiden. Fond aufkochen und die grob geschnittenen Kräuter sowie die Kartoffel einmischen. Ein weiteres mal mixen und Sauce durch ein Sieb seihen. Mit Salz abschmecken und vor dem Anrichten mit Butter aufmontieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 19. Mai 2021

Lachsforelle mit Baby-Artischocken und Parmesan-Nudeln

Für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

Lachsforellenfilet à 200 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Baby-Artischocken:

4 Baby Artischocken 1 Zweig Thymian 2 Zehen Knoblauch
200 ml Weißwein Olivenöl 2 EL schwarze Oliven in Öl

Für die Parmesan-Nudeln:

100 g Mehl 100 g feiner Gries 1 EL Olivenöl
6 Eier $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum 1 Muskatnuss
1 EL Butter 50 g geriebener Parmesan Salz

Für die Lachsforelle:

Die Lachsforelle in schöne Tranchen schneiden und nur auf der Hautseite in etwas Olivenöl langsam glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Baby-Artischocken:

Die Baby-Artischocken putzen, halbieren und in etwas Olivenöl langsam in einer Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und mit einem Messerrücken andrücken. Wenn die Artischocke auf den Schnittflächen Farbe angenommen hat, den Knoblauch und Thymianzweig dazugeben. Anschließend mit Weißwein ablöschen und bissfest schmoren. Oliven dazugeben.

Für die Parmesan-Nudeln:

Basilikum abrausen, trocken wedeln und feinhacken.

5 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Für den Nudelteig Mehl, Gries, Olivenöl und Eigelb in einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. Etwas Salz und Muskat dazugeben. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, in eine Klarsichtfolie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser für das spätere Kochen der Nudeln aufstellen. Den Nudelteig mehrmals durch eine Nudelmaschine lassen bis er gleichmäßig glatt ist. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Nudelbahnen in gleichmäßige Dreiecke schneiden und mit Eigelb bestreichen. Den geriebenen Parmesan darauf verteilen und die Dreiecke einrollen. Die Nudeln ca. 2-4 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und zu den Artischocken in die Pfanne geben. Das Ganze mit etwas Butter glasieren und mit Basilikum verfeinern.

Gebratene Lachsforelle mit geschmorten Baby-Artischocken und Parmesan-Nudeln in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 30. Juni 2017

Lachsforelle, Estragon-Soße, Apfel-Kraut, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Lachsforellenfilets á 170 g 2 EL Butter Salz

Für das Kraut:

250 g junges Sommerkraut $\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel $\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 EL alter Balsamico 1 Msp. gemahlener Kümmel 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
1 EL Butter

Für das Püree:

400 g mehligk. Kartoffeln 1 Stange Meerrettich à 3 cm 100 ml Milch
1 Muskatnuss 2 EL Butter Salz

Für die Sauce:

2 TL Kapernbeeren in Öl $\frac{1}{2}$ Bund Estragon 30 ml trockener Weißwein
280 ml Geflügelfond 100 ml Sahne 1 $\frac{1}{2}$ TL Mehl
55 g Butter

Für den Fisch: Einen Topf mit Wasser aufstellen und darauf einen passenden Bambusdämpfer setzen. Diesen mit etwas flüssiger Butter einstreichen. Den Fisch salzen, mit flüssiger Butter einstreichen und in den Bambusdämpfer für ca. 5 Minuten glasig dämpfen.

Um das Fischfilet zu aromatisieren und ihm eine feine Note zu verleihen, können Sie frische Kräuter wie Estragon mit in das kochende Wasser geben. Auch Zitrusfrüchte eignen sich perfekt dafür.

Für das Kraut: Das Kraut vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und in ca. 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in etwas Butter glasig braten.

Anschließend das geschnittene Kraut, sowie Kümmel und Paprikapulver dazugeben und für weitere 5 Minuten braten. Sobald das Kraut beginnt weich zu werden, die Apfelwürfel dazugeben und mit dem Balsamico ablöschen.

Mit einer Flocke Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree: Die Kartoffel schälen, klein schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln abseihen und gut ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken.

Noch im heißen Zustand mit der ebenfalls warmen Milch und der kalten Butter zu einem feinen Püree rühren. Mit Salz und Muskat würzen und mit geriebenem Meerrettich vollenden.

Für die Sauce: Die Hälfte der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze machen und diese in der Pfanne glatt rühren. Mit Wein ablöschen und Geflügelfond immer wieder aufgießen, zum Kochen bringen und glatt rühren. Die Sahne ebenfalls dazugeben und ein paar Minuten leicht köcheln, damit sich die Stärke des Mehls voll auskochen kann. Die Sauce mit dem grob gehackten Estragon und den Kapern mit einem Stabmixer fein mixen und durch ein Sieb passieren.

Die Sauce sollte sämig sein, mit Salz und Pfeffer abschmecken und der übrigen Butter aufmontieren.

Den glasig gedämpften Fisch auf Tellern anrichten, auf das angerichtete Kraut setzen und das Püree a part servieren.

Alexander Kumptner am 09. August 2019

Marinierte Sardinen mit weißen Zwiebeln und Rosinen

Für zwei Personen

500 g kleine ausgen. Sardinen	1 weiße Zwiebel	3 EL geröstete Pinienkerne
1 EL Rosinen	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter	2 EL Honig	weißer Balsamico-Essig
1/4 L Weißwein	2 EL gehackte Petersilie	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam glasig schwitzen. Den Zimt und die gerösteten Pinienkerne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Zwiebel glasig ist, nach und nach mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. Die Gewürznelken und Lorbeerblätter mitköcheln lassen. Zum Schluss mit Honig und weißem Essig kräftig abschmecken und überkühlen lassen. Vor dem Anrichten die gehackte Petersilie dazugeben. Die Sardinenfilets aufklappen und salzen, leicht melieren und in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite glasig braten. Die stark abgeschmeckte Zwiebel in eine Form geben und die Sardinen darauf legen.

Sarde in Saor: Marinierte Sardinen mit weißen Zwiebeln und Rosinen auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 09. Februar 2018

Mojito-Ceviche mit Kabeljau, Avocado-Creme, Radieschen

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Kabeljaufilet, ohne Haut	6 Limetten	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	50 ml weißer Balsamico
2 TL brauner Zucker	Grobes Meersalz	Pfeffer

Für die Avocado-creme:

1 reife Avocado	4 EL weißer Balsamicoessig	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Radieschen	1 Orange	1 rote Chilischote
1 Zweig Dill	100 ml Olivenöl	

Für den Fisch:

Den Fisch filetieren, von den Gräten befreien, in gleich große Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in weißem Balsamico einlegen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Limetten in einer separaten Schüssel durch ein Sieb auspressen, den braunen Zucker dazugeben und $\frac{1}{2}$ Bund Minze grob schneiden, andrücken und ebenfalls unterrühren. 2-3 Minuten ziehen lassen. Fisch hineinlegen und garen lassen. Paprika schälen und sehr fein schneiden. Zum Fischesud geben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Avocado-creme:

Avocado halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und Kern entfernen. In einen Mixer geben und Balsamicoessig, Zucker, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer dazugeben. Zu einer Creme mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Radieschen waschen und sehr fein hobeln. Chili in Scheiben schneiden.

Orange filetieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und Dillspitzen abschneiden.

Avocado-creme mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Schüssel spritzen, Orangenfilets dazusetzen, mit Chili und Dillspitzen garnieren, Olivenöl darüber gießen, den Fisch hineingeben und servieren.

Alexander Kumptner am 28. Februar 2020

Pfifferling-Gulasch mit Tramezzini-Nocken und Zander

Für zwei Personen

Für den Fisch:

350 g Zanderfilet, mit Haut 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian
1 Flocke Butter Öl

Für das Gulasch:

250 g kleine Pfifferlinge 2 rote Paprika 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe 1 Zitrone 200 ml Weißwein
300 ml Gemüsefond 100 ml Sahne 1 Zweig Liebstöckel
1 Flocke Butter Öl 1 TL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver Salz

Für die Nocken:

150 g Tramezzini-Brot 1 Zitrone 1 Ei
80-100 g Schmand Öl Muskatnuss, Salz

Für den Fisch:

Den Zander auf der Hautseite leicht einschneiden und in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl auf der Hautseite anbraten bis die Haut knusprig ist und der Fisch glasig. Knoblauch abziehen, andrücken und mit Thymian dazugeben. Zum Schluss Butter dazugeben, Thymianzweig, Knoblauch und den Fisch umdrehen und damit zwei, dreimal übergießen.

Um Zander bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 05 Europäische Binnengewässer stammen.

Für das Gulasch:

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. In etwas Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika ebenfalls in kleine Stücke schneiden (je kleiner, desto schneller ist sie weich) und zusammen mit dem ebenfalls klein gehackten Knoblauch zur Zwiebel dazugeben, salzen und für mindestens 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur komplett weich schmoren. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und für eine Minute mitrösten (nicht zu lange, sonst wird es bitter). Mit Weißwein ablöschen und diesen einreduzieren. Mit Fond und Sahne aufgiessen und etwas einköcheln. Diese Masse jetzt mit einem Stabmixer komplett fein mixen und anschließend durch ein Sieb seihen.

Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne (eine große Pfanne aufstellen, sodass die Pfifferlinge nicht übereinander liegen) und diese ohne Zugabe von Fett bei hoher Hitze anschwanken (bis sie quiet-schen). Die Paprikacreme dazugeben und das Ganze leicht reduzieren. Mit etwas Schale von der Zitrone und dem gehackten Liebstöckel vollenden.

Für die Nocken:

Tramezzini in Würfel schneiden. Ei mit dem Schmand verrühren und über das geschnittene Tramezzini Brot gießen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Muskat abschmecken, verrühren und ein paar Minuten im Kühlschrank anziehen lassen.

Tramezzini Masse aus der Kühlung nehmen, mit zwei Löffeln Nocken formen und diese von allen Seiten in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl langsam goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Oktober 2021

Polenta-Suppe mit gebratenem Zander und bunten Rüben

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Polenta	1 Stange Porree	1 Zweig glatte Petersilie
1 EL Butter	500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für die Rüben:

1 Karotte	1 Ur-Karotte	1 Ringelbete
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

1 Zanderfilet, mit Haut	1 EL Butter	Olivenöl, Salz
-------------------------	-------------	----------------

Für die Garnitur:

1 Stange Sellerie	Ringelbete	Kernöl
-------------------	------------	--------

Für die Suppe:

Einen Topf mit Butter erhitzen. Das Weiße vom Porree in kleine Ringe schneiden. Polenta dazugeben und mit anrösten. Etwas Gemüsefond dazu gießen und 15 Minuten köcheln lassen. Ggf. mit Fond nachgießen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Suppe mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Umrühren und aufmixen.

Für die Rüben:

Karotten schälen. Ringelbete und Karotten auf einem Gemüsehobel feinschneiden und in feine Julienne schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Fisch:

Zanderhaut einschneiden und salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten. Wenden und ein paar Minuten garen. Butter zum Fisch geben. Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Sellerie feinhobeln und in Wasser einlegen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kernöl, ein paar gehobelten Scheiben der Ringelbete und Sellerie garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 15. November 2019

Roh marinierter Lachs, Avocado-Creme, Wasabi-Rahm-Gurken

Für zwei Personen

Für den Lachs:

1 Lachsfilet ohne Haut à 300 g 2 EL Honig 2 EL Sojasauce

Für die Avocado-Creme:

1 Avocado 1 TL Weißweinessig Salz

Für die Wasabi-Rahm-Gurken:

1 Gurke 20 g Schmand 2 TL Weißweinessig

1 TL Wasabi-Paste Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander $\frac{1}{2}$ Bund Minze 50 g Pankobrösel

Für den Lachs:

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Für die Marinade Honig und Sojasauce glatt rühren und in einen tiefen Teller geben. Den Fisch für ca. 10 Minuten in die Marinade legen, dann wenden und erneut für 10 Minuten kalt stellen. Fisch aus der Marinade nehmen, vorsichtig mit einem Küchentuch abtupfen und die Oberfläche des Filets leicht flambieren. Anschließend in Tranchen schneiden und noch einmal durch die Marinade ziehen. Restliche Marinade beiseitestellen.

Für die Avocado-Creme:

Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit Weißweinessig zu einer feinen Creme pürieren und mit Salz abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Wasabi-Rahm-Gurken:

Gurke waschen, schälen und halbieren. Mit einem Löffel von den Kernen befreien und anschließend fein schneiden. Geschnittene Gurke reichlich salzen, in ein sauberes Geschirrhandtuch geben und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend das Handtuch kräftig auswringen, sodass das überschüssige Wasser der Gurken austritt. Die Gurken in eine Schale geben und mit Schmand, Wasabi und Essig verrühren. Mit Salz abschmecken.

Wenn Sie einen Gurkensalat zubereiten, egal ob auf Rahmbasis oder einfach mit Essig und Öl, sollten Sie immer das Kerngehäuse entfernen, die Gurke einsalzen und ihr so das überschüssige Wasser entziehen. Das Ergebnis: Der Salat wird schön cremig und nicht wässrig.

Für die Garnitur:

Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter in eine kleine Schale geben und mit 2 TL von der zuvor hergestellten Fisch-Marinade verrühren. Brösel in einer fettfreien Pfanne anrösten.

Den flambierten Fisch auf Wasabi-Rahm-Gurken und mit Avocado-Creme anrichten, mit frischen Kräutern und Brösel garnieren.

Alexander Kumptner am 09. August 2019

Roh marinierter Seeteufel mit Spargel, Chili-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Fisch:

100 g Seeteufelfilet	2 Limetten	1 EL Honig
geröstetes Sesamöl	1 Bund Koriander	1 eingelegte, rote Zwiebel

Für den Spargel:

3 St. weißer Spargel	scharfer Senf	1 Schuss Weißwein
3 cl Olivenöl	5 cl weißer Balsamico	1 Bund Kerbel
1 Prise Zucker	Salz	

Für die Mayonnaise:

1 Ei (Eigelb)	1 TL Sriracha Chilisauc	250 ml neutrales Maiskeimöl
geröstetes Sesamöl	Salz	

Für den Fisch:

Die Seeteufelfilets waschen und trockentupfen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Limetten halbieren, gut auspressen und Saft mit Honig, etwas Sesamöl und Koriander in eine Form geben und den 0,5 cm dicken Seeteufel darin marinieren.

Für den Spargel:

Den Spargel klassisch in gezuckertem und gesalzenen Weißweinwasser bissfest kochen und zur Seite stellen.

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Aus etwas Balsamico, Senf und Olivenöl eine leichte Marinade herstellen und den in Stücke geschnittenen Spargel damit marinieren. Spargelstücke auf dem Teller verteilen und mit Kerbel verfeinern.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb zusammen mit restlichem Balsamico in ein hohes Plastikgefäß geben, etwas salzen und mit dem Maiskeimöl zu einer Mayonnaise aufziehen. Zum Schluss mit Chilisauc und etwas Sesamöl zu einer intensiven Chili-Mayonnaise abrühren. In eine Spritzflasche füllen und kühl stellen.

Den marinierten Fisch auf den Spargel legen und mit der Mayonnaise vollenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 21. Mai 2021

Sashimi vom Lachs in Karotten-Miso-Marinade, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Lachs:

150 g Mittelstück Lachs 1-2 EL Sesamöl 1 Zitrone, Abrieb

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl Maiskeimöl grobes Meersalz

Für die Marinade:

2 Karotten $\frac{1}{4}$ Zwiebel 1 Stück Ingwer

1 EL helle Misopaste 1 EL Honig 2 EL Sojasauce

4 EL geröstetes Sesamöl 100 ml süßer Reisessig Salz

Für die Garnitur:

3-4 Zweige Koriander

Für den Lachs:

Den Lachs in etwa ein Zentimeter dünne Scheiben schneiden und so in einen tiefen Teller legen, dass sich die einzelnen Scheiben nur leicht überlappen. Fisch mit etwas Sesamöl beträufeln und ein wenig Zitronenabrieb darauf geben.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen vierteln. Fett in einem Topf erhitzen und dann den Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange Frittieren, bis der Rosenkohl beinahe zu dunkel ist.

Rosenkohl auf dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Für die Marinade:

Karotten schälen, grob raspeln und in ein hohes Gefäß geben.

Misopaste, Honig, Sesamöl und Reisessig dazugeben und alles mit einem Pürierstab mixen. Zwiebel und Ingwer schälen, in grobe Würfel schneiden, zu der Marinade geben und erneut pürieren. Je nach Geschmack etwas Salz und noch etwas Sesamöl dazugeben.

Für die Garnitur:

Den frittierten Rosenkohl auf dem Lachs anrichten. Die Marinade in den tiefen Teller gießen und alles mit etwas gehacktem Koriander garnieren und servieren.

Die Marinade lässt sich gut vorbereiten. In Schraubgläser abgefüllt und im Kühlschrank gelagert, hält sie sich ein paar Tage. Allerdings nur, wenn keine Zwiebel dabei ist. Diese erst vor Verwendung dazugeben.

Alexander Kumptner am 26. November 2021

Seeteufel im Knuspermantel, Curry-Karotten und Spinat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Seeteufelfilets à 150 g	3 festk. Kartoffeln	2 Salbeiblätter
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Karotten:

2 Karotten, mit Grün	150-200 ml Karottensaft	1 Zitrone
2 EL Butter	½ TL Currypulver	1 Msp. Cayennepfeffer
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Spinat:

300 g junger Blattspinat	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Muscheln:

250 g Venusmuscheln	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 ml Weißwein	50 ml franz. Wermut	2 Zweige glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Kartoffel schälen, auf einen Spiralschneider stecken und zu Kartoffelspiralen drehen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Fischfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Danach in dem geschnittenen Salbei wälzen. Gleichmäßig mit den Kartoffelspiralen einrollen und das Ende der Spiralen einfädeln, sodass sie beim Braten nicht aufgehen.

Seeteufel in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl so braten, dass die Kartoffel rundum goldbraun und knusprig wird. Im Backofen für weitere 5 Minuten glasig garen (kann auch nur in der Pfanne gebraten werden).

Für die Karotten:

Karottengrün abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Karotten waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in gleich große Rauten schneiden. 1 EL Butter in einer Kasserolle schmelzen und das Currypulver darin bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Mit Karottensaft aufgießen, etwas salzen und die Karotten- Rauten darin bissfest kochen (ca. 8 Minuten). Sollte die Flüssigkeit zu sehr reduziert sein, einfach noch etwas Karottensaft nachgießen. Sobald die Karotten den richtigen Garpunkt haben, durch ein Sieb abseihen und den überschüssigen Fond einreduzieren, mit Butter montieren und mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Karottenrauten wieder dazugeben und das Karottengrün darunter rühren.

Für den Spinat:

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und feinhacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin anbraten, Spinat dazugeben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und eventuell das überschüssige Wasser entfernen.

Für die Muscheln:

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Knoblauch abziehen und andrücken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die angedrückten Knoblauchzehen, sowie das Lorbeerblatt dazugeben, mit Weißwein und Wermut ablöschen, Muscheln dazugeben und kurz einen Deckel darauf geben, bis sich alle Muscheln geöffnet haben und anschließend diese (nur die geöffneten) von der Hitze nehmen und auf einen Teller legen. Die

überschüssige Flüssigkeit auffangen, wenn notwendig etwas einreduzieren und mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die teilweisen ausgelösten Muscheln darin noch einmal aufwärmen (max. ein paar Sekunden).

Den sautierten Blattspinat in einen etwas tieferen Teller legen, die glasierten Karotten rundherum anrichten, den knusprig gebratenen Seeteufel auf den Spinat setzen und die Muscheln (teilweise ausgelöst und teilweise mit Schale) rundherum verteilen, mit dem reduzierten Fond napieren und servieren.

Alexander Kumptner am 28. Februar 2020

Seeteufel mit Spargel, Pilz-Cognac-Soße, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:	320 g Seeteufel-Medaillons	1 Flocke Butter
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Mehl; Salz
Für die Sauce:	120 g gemischte Pilze	10 g getrock. Steinpilze
2 Schalotten	1 Flocke Butter	25 g Butter
50 g Crème-fraîche	4 cl Weißwein	2 cl Cognac
100 ml Gemüsefond	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
Für den Spargel:	6 St. weißer Solospargel	10 g Butter
1 Schuss Weißwein	1 Prise Zucker	Salz
Für das Stroh:	1 festk. Kartoffel	Kartoffelstärke
Maiskeimöl		

Für den Seeteufel: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Seeteufel waschen, trockentupfen, salzen, auf beiden Seiten leicht mehlieren und in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Thymian abrausen, trockenwedeln und eine Flocke Butter und den Thymianzweig zum Fisch geben. Seeteufel anschließend für ca. 8 Minuten in den Ofen geben, sodass er glasig ziehen kann.

Für die Sauce: Pilze halbieren und mit einer Zahnbürste in etwas Wasser vorsichtig vom Sand befreien. Trockentupfen und beiseitestellen. Nun die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. 25 g Butter in einer Sauteuse aufschäumen und Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend die Abschnitte und nicht so schönen Pilze (ca. 100 g) dazugeben, mitschwenken und leicht salzen. 25-30 g von den schöneren Pilzen zum Nachbraten beiseitelegen. Nun die getrockneten Steinpilze dazugeben und für ca. 30 Sekunden bei mittlerer Hitze rösten. Mit Cognac und Weißwein ablöschen und den Alkohol einreduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Fond aufgießen und mit Crème fraîche bei mittlerer Hitze leicht köcheln. Sauce nicht zu stark einkochen, da sie noch nicht zu dickflüssig sein sollte. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein feines Sieb geben (sodass die Pilz-Zwiebel-Mischung abgeseiht wird). Thymian abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Kurz vor dem Servieren ein paar Thymianblätter in die Sauce rebeln und die Sauce mit einer kleinen Flocke Butter zu einem Schaum aufmixen (oder auch gerne nur als Sauce servieren). kuechenschlacht.zdf.de Pilze bestehen zu über 90% trocknet, erhält man getrocknete Pilze, die sehr aromatisch und geschmacksintensiv sind und sich ideal für Saucen anbieten.

Für den Spargel: Spargel sorgfältig schälen und in einem Topf Wasser mit Weißwein, Zucker und Salz zum Kochen bringen (es sollte stark gewürzt sein). Den geschälten Spargel darin bissfest kochen. Anschließend aus dem Spargelwasser nehmen und leicht überkühlen lassen. Spargel in ca. 10 cm lange Stücke schneiden einer Pfanne mit Butter zusammen mit den übrig gebliebenen, geputzten Pilzen (von oben) schwenken.

Für das Stroh: Kartoffel schälen, in feine Scheiben holen und mit einem Messer in feine Julienne schneiden. Die feinen Streifen mit etwas Kartoffelstärke bestäuben und in 180 Grad heißem Fett zu knusprigem Stroh frittieren.

Möchte man das Stroh besonders knusprig haben, die Kartoffeln einfach in etwas Stärke wälzen. Spargel in einem etwas tieferen Teller exakt nebeneinander auflegen, den glasig gebratenen Seeteufel daraufsetzen und das knusprige Kartoffelstroh auf dem Seeteufel anrichten. Sauce mit den sautierten Morcheln rundherum verteilen. Das Gericht servieren.

Alexander Kumptner am 21. Mai 2021

Seeteufel, Artischocken, Ricotta-Bällchen, Tomatenfond

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Seeteufelfilet à 300 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	Olivenöl, Salz

Für die Artischocken:

3 Artischocken	2 Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum	200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Bällchen:

125 g Ricotta	200 g Hartweizengrieß	50 g Parmesan
1 Muskatnuss	Olivenöl	Salz

Für den Tomatensaft:

8 überreife Tomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Fond:

150 ml weißer Tomatensaft	75 g kalte Butter
---------------------------	-------------------

Für den Fisch: Den Seeteufel salzen, leicht mehlieren und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Butter zum Fisch geben, aufschäumen lassen und eine angedrückte Knoblauchzehe und Thymian zugeben. Den Fisch mit der parfümierten Butter glasieren.

Für die Artischocken: Die Artischockenböden am Stiel flach abschneiden, die Artischocken parallel zum Boden halbieren und großzügig die äußeren Blätter entfernen. Das Heu aus den Hälften mit einem Parisiennelöffel herausnehmen. Ein bisschen Zitronensaft über die Artischocken träufeln, damit sich diese nicht verfärben. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Artischockenböden dazugeben und kurz mitdünsten.

Die Tomaten vom Strunk befreien und grob würfeln. Die Stücke so lange mit einköcheln bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Den Gemüsefond angießen und die Artischockenböden etwa 10 Minuten bissfest garen. Die Artischockenböden aus dem Fond nehmen und den Fond durch ein Sieb abseihen und so lange einreduzieren bis er eine sämige Konsistenz hat. Die Artischockenböden vierteln und im Sud noch einmal kräftig erhitzen.

Für die Bällchen: Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit Ricotta, Hartweizengries, Muskatnuss und Salz gut verkneten und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kleine Kügelchen formen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen und nachdem sie ca. 1 Minute an der Oberfläche schwimmen, abseihen und auf einen geölten Teller legen.

Für den Tomatensaft: Die überreifen Tomaten grob in Spalten schneiden und mit Zucker, abgebraustem Basilikum, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein Passiertuch über Nacht passieren, bis der klare Tomatensaft abgetropft ist.

Für den Fond: Den weißen Tomatensud in einem kleinen Topf mit eiskalter Butter leicht schaumig aufmontieren. Sie sollten den Tomatensaft nicht durch das Passiertuch drücken! Wirklich weiß und trotzdem vollaromatisch bleibt der Saft nur, wenn Sie ihm Zeit zum Durchtropfen geben.

Die Artischocken samt Sud und Ricotta-Bällchen auf dem Teller verteilen, den Fisch daraufsetzen, mit Kräutern garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 04. Mai 2018

Seezungen-Roulade, Tomaten-Kapern-Butter, Erbsen-Creme

Für zwei Personen

Für die Roulade:

Seezungenfilet à 300 g	50 g Sahne	2 EL glatte Petersilie
1 EL Thymian	1 Spritzer Weinbrand	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten-Butter:

1 Tomate	2 EL Kapern	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
1TL Pommery Senf	1 Zweig glatte Petersilie	1 EL Zucker
2 EL Weißwein	100 g Butter	

Für Erbsencreme:

150 g Erbsen	40 g Butter	Salz
--------------	-------------	------

Für die Roulade:

Seezunge in 2 ca. 10 cm lange Steifen Portionieren, Abschnitte vom Filet für die Face verwenden. Aus der Sahne zusammen mit Weinbrand und den Kräutern, den Filetabschnitten eine Farce mixen (muss schnell passiert und kalt sein). Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf eines der beiden Fischfilets streichen. Das 2. Filet darauf setzen, der Länge nach einrollen und nun das Ganze in Klarsichtfolie einwickeln. Die Ränder eindrehen, damit die Luft rausgeht, und verknoten. In einem Wasserbad bei 55 Grad ca. 15 Minuten glasig garen. Zum Schluss in einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen und den Fisch darin kurz glasieren.

Für die Tomaten-Kapern-Butter:

Tomate enthäuten und in feine Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel zusammen mit der Butter, den Kapern, Zitronensaft, Pommery Senf, Zucker und Weißwein langsam erhitzen bis die Butter das erste Mal aufschäumt. Petersilie abrausen, trocken tupfen, kleinhacken und dazugeben. Abfüllen und kalt stellen.

Für Erbsencreme:

Butter in einer Pfanne aufschäumen und warten bis sie Nussbraun ist. Erbsen dazugeben und fein mixen. Das Püree mit Salz abschmecken. Die Seezungenroulade aus dem Wasserbad nehmen und in etwas Butter vorsichtig nachbraten und würzen.

Roulade von der Seezunge mit Tomaten-Kapern-Butter und Erbsencreme auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 31. März 2017

Steinbutt mit Lauch, Pastinaken-Püree, Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Fisch:

260 g Steinbuttfilet	1 Zweig Thymian	2 EL Butter
Olivenöl	Salz	

Für den Lauch:

1 Stange Lauch	20 ml Gemüsefond	Olivenöl
Salz	grobes Meersalz	

Für die Croûtons:	2 Sch. Tramezzinibrot	140 g Butter
--------------------------	-----------------------	--------------

Für das Püree:

250 g Pastinaken	170 ml Sahne	Muskatnuss, Salz
------------------	--------------	------------------

Für die Sauce:

2 Schalotten	2 EL Butter	20 g kalte Butter
250 ml Weißwein	125 ml Prosecco	130 ml Sahne
25 g weiße Schokolade	Salz	Pfeffer

Für den Fisch: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fisch auf beiden Seiten salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von einer Seite scharf anbraten. Sobald der Steinbutt Röstaromen auf dieser Seite hat, Butter und den Thymianzweig dazugeben. Umdrehen und der aufgeschäumten Butter immer wieder übergießen. Dauert je nach Filet ca. 3-4 Minuten.

Für den Lauch: Lauch von den Enden befreien, mit etwas Olivenöl und Salz einreiben und für ca. 15-20 Minuten im Backofen auf einem Rost rösten, bis er außen schon fast verbrannt und innen aber weich gegart ist.

Lauch von den äußersten Schichten befreien und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und nur das Innerste verwenden, das nun weich sein sollte. Diese Teile in einem Topf in ganz wenig Fond nochmal erhitzen, mit Olivenöl beträufeln und mit groben Salz würzen.

Für die Croûtons: Tramezzinibrot in kleine Würfel schneiden und in reichlich aufgeschäumter Butter goldbraun backen, dann abseihen und trocken tupfen. Die abgeseigte Butter, die leicht nussbraun ist, kann man für das Pastinakenpüree verwenden.

Für das Püree: Pastinaken schälen, von der Wurzel befreien, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf in der Sahne weichkochen. Sollte die Sahne zu sehr reduzieren und die Pastinake aufgrund von zu großen Stücken noch nicht weich sein, einfach mit etwas Sahne oder Milch aufgießen und weiterkochen. Mit Salz und Muskat würzen. Wenn die Pastinaken richtig weich sind, diese in einem Standmixer mit der Butter (von den Croûtons) zu einem feinen Püree mixen. Anschließend eventuell durch ein Sieb streichen.

Für die Sauce: Schalotten schälen, grob schneiden und in einer Sauteuse in etwas Butter glasig schwenken. Mit dem Weißwein und Prosecco ablöschen und reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und der weißen Schokolade abschmecken. Durch ein Sieb seihen.

Gegebenenfalls noch etwas reduzieren und vor dem Servieren die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen und den Schaum, der sich daraus ergibt, servieren.

Die Croûtons zerstoßen und über die Fischfilets verteilen. Lauch und Pastinakenpüree danebengeben. Die aufgeschäumte Sauce extra servieren, so dass sich der Juror das à la Minute eingießen kann.

Alexander Kumptner am 02. März 2022

Steinbutt mit Paprika-Ragout und roh mariniertem Topinambur

Für zwei Personen

Für das Ragout:

1 rote Paprika	1 kleine Zucchini	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 EL Tomatenmark
2 Zweige Basilikum	1 Orange	40 ml Gemüsefond
Olivenöl		

Für den Topinambur:

1 Knolle Topinambur	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

Für den Fisch:

1 Steinbuttfilet, ohne Haut	6 Zweige Thymian	Butter, Salz
-----------------------------	------------------	--------------

Für das Ragout:

Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote ebenfalls und beides in Olivenöl anbraten.

Zucchini und Paprika kleinwürfeln, dazugeben und etwas Tomatenmark und Gemüsefond dazugeben. Orange schälen und filetieren. Restlichen Orangensaft aus der Orange ins Ragout geben. Basilikum abrausen, trockenwedeln, feinhacken und ins Ragout geben.

Für den Topinambur:

Topinambur mit Schale in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Etwas überschüssiges Öl aus dem Ragout zum Topinambur geben.

Für den Fisch:

Steinbuttfilet von beiden Seiten salzen und in reichlich geschäumter Butter glasieren. Thymianzweige dazugeben.

Das Ragout in einem Servierring auf Teller geben, dann ein Stück Fisch daraufsetzen, darauf die Orangenfilets, Topinambur obendrauf geben und servieren.

Alexander Kumptner am 11. November 2022

Steinbutt mit Topinambur-Risotto, Grappa-Rosinen, Pilze

Für zwei Personen

Für das Risotto:

80 g Risottoreis	100 g Topinambur	1 kleine Zwiebel
2 Zweige Thymian	100 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
20 g Parmesan	20 g Rosinen	50 ml Grappa
60 g Butter	1 EL Sonnenblumenöl	1 Prise gemahlene Kümmel
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Für das Pesto:

15 g Petersilie	10 g Pinienkerne	10 g Parmesan
50 g Sonnenblumenöl	Zucker	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

Für die Pilze:

60 frische Herbsttrompeten	20 g Butter	20 ml Gemüsefond
1 Prise Salz		

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets à 90 g	1 EL neutrales Öl	10 g Butter
1 Zweig Thymian	Mehl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

Für die Garnitur: 8 geschälte Haselnüsse

Für das Risotto: Die Rosinen in etwas Grappa marinieren bzw. einweichen.

Topinambur klein schneiden und in etwas Öl kurz anschmorren lassen.

Thymian dazugeben und sobald Topinambur etwas Farbe bekommt, die klein geschnittene Zwiebel dazugeben und kurz mitschmorren lassen.

Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit dem Gemüsefond immer wieder aufgießen, dabei ständig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Rosinen (die ein paar Stunden davor in Grappa eingeweicht wurden) abtropfen lassen und nur die Rosinen (ohne Grappa) ebenfalls in das Risotto geben. Den geriebenen Parmesan hinzufügen und zusammen mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter in das Risotto geben. Beides gut einrühren, sodass das Risotto eine schlotzige Konsistenz bekommt.

Für das Pesto: Parmesan reiben. Petersilie waschen, zupfen und in ein hohes Gefäß geben. Sonnenblumenöl, Pinienkerne, geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und ein bisschen Zucker dazugeben und mit einem Stabmixer alles gut durchmischen.

Für die Pilze: Herbsttrompeten putzen und in einer Pfanne in etwas Butter anbraten, mit etwas Salz würzen und etwas von dem Gemüsefond dazugeben.

Für den Fisch: Steinbuttfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in einer Pfanne in Öl langsam anbraten. Anschließend eine Flocke Butter sowie den Thymianzweig dazugeben. Das Filet nochmal kurz drehen und von der Flamme ziehen, sodass der Fisch glasig ist und nicht durchzieht.

Für die Garnitur: Haselnüsse im Ofen bei 160 Grad ca. 10-12 Minuten rösten.

Den Risottoreis in einem tiefen Teller anrichten, die Herbsttrompeten sowie den Fisch darauf setzen und mit dem Petersilienpesto und den Haselnüssen vollenden.

Alexander Kumptner am 11. November 2022

Tatar vom Bachsaibling, Buttermilch-Sud, Apfel-Gurken-Ragout

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Saibling, im Ganzen	Meerrettich	1 Zitrone
2 EL Olivenöl	2 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

Für den Sud:

50 ml Buttermilch	150 ml weißes Tomatenwasser	1 Spritzer Tomatenessig
1 Msp. Xanthan		

Für das Apfel-Gurkenragout:

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2 EL weißer Balsamico Essig
2 EL Olivenöl		

Für die Avocadocreme:

1 reife Avocado	Weißer Balsamicoessig	Zucker, Salz
-----------------	-----------------------	--------------

Für das Öl:

100 g neutrales Öl	100 g frischer Estragon	Eiswasser
--------------------	-------------------------	-----------

Für das Tatar:

Den Saibling von allen Gräten, sowie Haut entfernen und in feine Würfel schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Fisch mit Salz, Pfeffer, Estragon, geriebenem Meerrettich, Zitronenabrieb und Zitronensaft sowie dem Olivenöl marinieren.

Für den Sud:

Tomatenwasser mit der Buttermilch sowie etwas Tomatenessig abschmecken und mit einer Messerspitze Xanthan leicht abbinden.

Für das Apfel-Gurkenragout:

Apfel sowie Gurke in ganz kleine Würfel schneiden und mit Essig und Öl abmarinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Avocadocreme:

Avocado schälen und vom Kern befreien. Zusammen mit Balsamico, Zucker und Salz pürieren.

Für das Öl:

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Öl mit dem fein gehackten Estragon auf 104 Grad erhitzen für ca. 20 Sekunden.

Anschließend durch ein Sieb seihen und auf Eiswasser abkühlen.

Das Tartar in einem tiefen Teller in einem Ring anrichten. Darauf das Apfel-Gurkenragout verteilen, zum Schluss den Buttermilch-Sud mit dem Öl verrühren, sodass es nicht emulgiert und um das Tartar gießen und servieren.

Alexander Kumptner am 12. November 2020

Waller mit Spargel, Sauce béarnaise und Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für den konfierten Waller:

300 g Wallerfilet, ohne Haut 250 g Butter 1 Bund Basilikum
2 EL geröstete Haselnüsse Salz

Für den Spargel:

5 Stangen grüner Spargel 5 Stangen weißer Spargel 1 Zitrone
 $\frac{1}{2}$ TL Zucker Salz

Für die Sauce béarnaise:

3 Eier 250 g Butter 3 EL Balsamicoessig
 $\frac{1}{2}$ TL Estragon-Senf $\frac{1}{2}$ Bund Estragon Cayennepfeffer, Salz

Für das Kartoffelgratin:

500 g festk. Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 125 ml Sahne
125 ml Milch 50 g Parmesan 1 Muskatnuss
50 g Butter Salz

Für den konfierten Waller:

Den Fisch waschen, trockentupfen und salzen. Basilikum abbrausen, trockentupfen und grob hacken. Die Butter auf ca. 70 Grad erhitzen, Basilikum dazugeben und das gesalzene Filet darin konfieren, bis der Fisch glasig ist und das Eiweiß noch nicht ausgetreten ist. Danach herausnehmen und gut abtupfen. Die Haselnüsse reiben und auf den Fisch streuen.

Für den Spargel:

Den weißen Spargel schälen und sowohl vom weißen, als auch grünen Spargel die Enden entfernen. Zitronensaft auspressen. In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und Zitronensaft zuerst den weißen Spargel bissfest garen, anschließend den grünen Spargel darin fertig garen. Zum Schluss nur den grünen Spargel in Eiswasser abschrecken. Mit Salz würzen.

Für die Sauce béarnaise:

Für die Sauce béarnaise die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Senf und dem Essig im Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig rühren. In einem extra Gefäß die Butter schmelzen, leicht auskühlen lassen und die abgesetzte Molke mit einem Löffel abschöpfen. Die flüssige Butter nach und nach in die schaumigen Eier einrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken und warm stellen. Estragon abbrausen, trockentupfen und fein schneiden. Zum Schluss unter die Sauce béarnaise heben.

Für das Kartoffelgratin:

Für das Gratin den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eine feuerfeste kleine Form mit Butter austreichen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Form einschichten (circa 2 cm hoch pro Portion, damit es in der Zeit gar wird). Knoblauch abziehen, andrücken und mit Milch und Sahne zusammen aufkochen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend über die Kartoffeln in die Form gießen, so dass sie leicht bedeckt sind. Parmesan reiben und darüber streuen. Circa 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. April 2020

Wild-Lachs mit Kartoffel-Kuchen und Rosenkohl-Blättern

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Mittelstücke Lachs à 150 g 1 EL Butter grobes Meersalz

Für den Kartoffelkuchen:

250 g mehligk. Kartoffeln 1 Ei 30 g Eigelb
Öl Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Beurre blanc:

80 g Zwiebel 150 ml Champagner 50 franz. Wermut
200 ml guter Fischfond 100 ml Sahne 50 g Schnittlauch
75-100 g Butter 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl und Salat:

4-6 Stk. Rosenkohl 1-2 Salatherzen 1 TL Butter
Gemüsefond Eiswasser Salz

Für die Garnitur:

1 EL geröstete Haselnüsse

Für den Lachs:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch auf einen Teller geben, mit Butter bestreichen und salzen. Eine Klarsichtfolie darüber geben und bei 70 Grad für ca. 8-10 Minuten im Ofen garen (Zeit je nach Backrohr). Fisch muss am Ende in der Mitte glasig sein.

Für den Kartoffelkuchen:

Kartoffeln am besten mit der Schale in Salzwasser weichkochen.

Anschließend im heißen Zustand schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat schnell abrühren und diese Masse etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben und darin 1-2 EL von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Es gibt zwei Möglichkeiten den Kartoffelkuchen fertig zu machen: entweder im Backofen und dann auf der Rückseite weiterbraten. Oder in der Pfanne fertig braten. Wichtig ist, dass er von beiden Seiten angebraten ist und möglichst seine Form behält. Durch ist er, wenn er in der Mitte fest ist.

Kleiner Tipp: die Masse etwas überwürzen, da Kartoffel viel Geschmack schluckt.

Für die Beurre blanc:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In Olivenöl glasig braten, mit Champagner und Wermut ablöschen und etwas einköcheln.

Anschließend mit dem Fischfond und Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren. Mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb in eine neue Sauteuse abseihen. Beurre blanc vorm Servieren nochmal aufkochen bzw. Einkochen und mit reichlich kalter Butter montieren und auf die gewünschte Konsistenz bringen (cremig).

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und damit vollenden.

Für den Rosenkohl und Salat:

Rosenkohl beim Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter aufteilen (sie sollten nicht zerreißen). Salatherzen ebenfalls am Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter zerteilen. Nun ein leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und zuerst die Rosenkohlblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf ein trockenes Tuch legen und zur Seite stellen. Vorgang mit den Salatherzen wiederholen, d.h. im Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und auf einem trockenen Tuch ablegen. Rosenkohlblätter in aufgeschäumter Butter mit ganz wenig Fond glasieren und warm zur Seite stellen.

Anschließend in derselben Pfanne die Salatherzen anbraten und abschmecken.

Für die Garnitur:

Haselnüsse raspeln.

Die glasierten Salatherzen im Teller anrichten, darauf den Fisch setzen, daneben den Kartoffelkuchen und auf dem Fisch die einzelnen Rosenkohlblätter verteilen. Die Sauce rundherum eingießen. Die Haselnüsse in den Rosenkohlblättern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 26. November 2021

Wild-Lachs mit Kartoffel-Kuchen und Rosenkohl-Blättern

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Mittelstücke Lachs à 150 g 1 EL Butter grobes Meersalz

Für den Kartoffelkuchen:

250 g mehligk. Kartoffeln 1 Ei 30 g Eigelb
Öl Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Beurre blanc:

80 g Zwiebel 150 ml Champagner 50 franz. Wermut
200 ml guter Fischfond 100 ml Sahne 50 g Schnittlauch
75-100 g Butter 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl und Salat:

4-6 Stk. Rosenkohl 1-2 Salatherzen 1 TL Butter
Gemüsefond Eiswasser Salz

Für die Garnitur:

1 EL geröstete Haselnüsse

Für den Lachs:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch auf einen Teller geben, mit Butter bestreichen und salzen. Eine Klarsichtfolie darüber geben und bei 70 Grad für ca. 8-10 Minuten im Ofen garen (Zeit je nach Backrohr). Fisch muss am Ende in der Mitte glasig sein.

Für den Kartoffelkuchen:

Kartoffeln am besten mit der Schale in Salzwasser weichkochen.

Anschließend im heißen Zustand schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat schnell abrühren und diese Masse etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben und darin 1-2 EL von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Es gibt zwei Möglichkeiten den Kartoffelkuchen fertig zu machen: entweder im Backofen und dann auf der Rückseite weiterbraten. Oder in der Pfanne fertig braten. Wichtig ist, dass er von beiden Seiten angebraten ist und möglichst seine Form behält. Durch ist er, wenn er in der Mitte fest ist.

Kleiner Tipp: die Masse etwas überwürzen, da Kartoffel viel Geschmack schluckt.

Für die Beurre blanc:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In Olivenöl glasig braten, mit Champagner und Wermut ablöschen und etwas einköcheln.

Anschließend mit dem Fischfond und Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren. Mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb in eine neue Sauteuse abseihen. Beurre blanc vorm Servieren nochmal aufkochen bzw. Einkochen und mit reichlich kalter Butter montieren und auf die gewünschte Konsistenz bringen (cremig).

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und damit vollenden.

Für den Rosenkohl und Salat:

Rosenkohl beim Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter aufteilen (sie sollten nicht zerreißen). Salatherzen ebenfalls am Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter zerteilen. Nun ein leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und zuerst die Rosenkohlblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf ein trockenes Tuch legen und zur Seite stellen. Vorgang mit den Salatherzen wiederholen, d.h. im Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und auf einem trockenen Tuch ablegen. Rosenkohlblätter in aufgeschäumter Butter mit ganz wenig Fond glasieren und warm zur Seite stellen.

Anschließend in derselben Pfanne die Salatherzen anbraten und abschmecken.

Für die Garnitur:

Haselnüsse raspeln.

Die glasierten Salatherzen im Teller anrichten, darauf den Fisch setzen, daneben den Kartoffelkuchen und auf dem Fisch die einzelnen Rosenkohlblätter verteilen. Die Sauce rundherum eingießen. Die Haselnüsse in den Rosenkohlblättern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 26. November 2021

Wolfsbarsch im Vongole-Fond mit Chorizo, weißen Bohnen

Für zwei Personen**Für den Fisch:**

2 Wolfsbarschfilets a 120g Olivenöl

Für den Vongole-Fond:

1 kg Vongole-Muscheln	100 g weiße gekochte Bohnen	50 g Chorizo
1 Stange Sellerie	1 Fenchel	4 Stck. getr. Öl-Tomaten
1 Zwiebel	1 EL kleine Kapern	70 g kalte Butter
7 Safranfäden	2 TL Koriandersamen	10 Blätter Basilikum
100 ml Wermut	1 L Tomatenfond	Olivenöl
Cayennepfeffer	Salz	

Die Safranfäden im Tomatenfond einweichen.

Vongole waschen. In einem großen Topf einen Schuss Olivenöl kräftig erhitzen. Vongole darin schwenken, mit Wermut ablöschen und Koriandersamen dazugeben. Einen Deckel auf den Topf geben und warten, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Muscheln auslösen und beiseite stellen. Den Sud durch ein Sieb abseihen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Fenchel und Sellerie putzen und fein schneiden. Gemüse in einem Topf mit Butter glasieren. Die Chorizo fein schneiden, dazugeben und etwas auslassen.

Mit dem Muschelfond ablöschen und einreduzieren. Mit Tomatenfond aufgießen und nochmals um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Bohnen und die Muscheln dazugeben und mit Salz und Cayenne gut abschmecken. Basilikum waschen und trocken tupfen, und klein schneiden, getrocknete Tomaten abtropfen und klein schneiden. Tomaten, Basilikum und Kapern zum Fond geben.

Zur Bindung am Ende kalte Butterflocken einrühren.

Wolfsbarsch salzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl langsam von einer Seite glasig und knusprig braten.

Den Fond in einem tiefen Teller mit allen Zutaten anrichten und den glasig gebratenen Wolfsbarsch darauf setzen.

Alexander Kumptner am 01. April 2016

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Fenchel-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

2,5 kg grobes Meersalz 1 Wolfsbarsch 1 Zitrone
4 Zweige Petersilie 4 EL Olivenöl

Für das Fenchelgemüse:

1 Fenchelknolle 5 Cherrytomaten 2 Knoblauchzehen
250 ml Gemüsefond 200 ml Weißwein 200 ml Noilly Prat
1 Bund Petersilie Olivenöl Salz

Für den Wolfsbarsch:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Das Meersalz zuerst mit ca. 200 ml lauwarmem Wasser verrühren.

Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Fisch darauf geben und mit dem Meersalz bedecken.

Für 50 Minuten in den Ofen geben. Anschließend herausnehmen und den Fisch mit einem Hammer abklopfen, um ihn vom Salz zu befreien. Zum Schluss die Haut leicht lösen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit dem Olivenöl vermengen. Zum Schluss das Kräuteröl über den Fisch geben.

Für das Fenchelgemüse:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und in die Pfanne geben. Fenchelknolle vierteln und in der Pfanne braten. Mit Salz würzen.

Tomaten waschen, fein schneiden und leicht in der Pfanne anschwitzen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond einreduzieren. Petersilie fein hacken und dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 12. Oktober 2018

Wolfsbarsch mit Karotten-Ingwer-Miso-Sud, saurem Rettich

Für zwei Personen

Für den Sud:

2 Karotten	10 g Ingwer	1 Zitrone
10 ml gesüßter Sushiessig	2 EL helle Misopaste	1 EL geröstetes Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

200 g Wolfsbarschfilet	50 ml helle Sojasauce	1 EL helle Misopaste
1 EL geröstetes Sesamöl	1 EL Sushiessig	1 TL Honig
1 EL helle, dunkle Sesamsaat	Salz	

Für den Rettich:

1 weißer Rettich	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 EL geröstetes Sesamöl	1 TL Sushiessig	Salz, Pfeffer

Für den Sud:

Die Zitrone halbieren und auspressen. Karotten schälen und reiben.

Ingwer schälen. Karotten, Ingwer, Sesamöl, etwas Wasser und Essig mixen. Mit Zitronensaft abschmecken. Misopaste hinzufügen, wieder mixen und mit drei Prisen Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

Fisch portionieren und mit Salz würzen. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners abflämmen. Sojasauce, Misopaste, Sesamöl, Honig, Sushiessig und etwas hellen und dunklen Sesam miteinander verrühren. Fisch damit marinieren.

Für den Rettich:

Frühlingszwiebeln putzen und in diagonale feine Ringe schneiden.

Rettich schälen, fein hobeln und dann in Julienne scheiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und mit samt Stilen hacken. Lauch, Rettich und Koriander miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sesamöl und Sushiessig abschmecken.

Fisch auf Teller anrichten und Rettich-Koriander-Frühlingszwiebeln darübergeben. Karotten-Ingwer-Miso-Sud daneben garniert servieren..

Alexander Kumptner am 02. März 2022

Wolfsbarsch mit Nduja-Orzo-Pasta, Basilikum-Schaum

Für vier Personen

Für den Wolfsbarsch:

600 g Wolfsbarschfilet Butter Olivenöl, Salz

Für den Basilikumschaum:

200 ml Gemüsefond 100 ml Sahne 1-2 Bund Basilikum
Salz Pfeffer Muskat

Für die Nduja-Orzo-Pasta:

10 ml Olivenöl 30 g Nduja-Wurst 30 g Tomatenmark
250 ml Gemüsefond 50 ml Weißwein 220 g Orzo-Pasta
60-80 g Parmesan 60 g Butter 5 Blätter Basilikum
50 g Erbsen Salz 1 Tasse Erbsenkresse

Für den Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch häuten, gegebenenfalls Gräten ziehen und in vier gleich große Tranchen schneiden. Anschließend würzen.

Das Basilikum blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Gemüsefond zusammen mit der Sahne aufkochen und das blanchierte Basilikum mit dem Stabmixer schnell einmischen. Anschließend durch ein feines Sieb seihen und erneut aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Für die Nduja-Orzo-Pasta:

Die Nduja-Wurst zusammen mit dem Tomatenmark in einer Pfanne mit Öl leicht rösten, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Mit Salz nicht zu stark abschmecken.

Die Orzo-Pasta anschwitzen, bis sie bissfest ist.

Die Pasta nun immer wieder mit dem Nduja-Fond aufgießen, bis sie den richtigen Biss hat.

Mit kalter Butter und dem Parmesan cremig abbinden (wie bei einem Risotto). Die Erbsen und das fein geschnittenen Basilikum dazugeben. Den Wolfsbarsch in etwas Olivenöl langsam glasieren. Zum Schluss eine Butterflocke dazugeben und glasig garen.

Die Orzo-Pasta gemeinsam mit dem Wolfsbarsch anrichten. Den Basilikumschaum mit kalter Butter aufmischen und den Fisch damit napieren (mit der Soße übergießen). Mit Erbsenkresse garnieren.

Alexander Kumptner am 13. Mai 2017

Wolfsbarsch, Tomaten-Confit, Fenchel, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für Kartoffel-Stampf:

4 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	150 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle	2 Zweige Thymian	140 ml Geflügelfond
50 ml Anislikör	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tomatenconfit:

6 Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
60 g kalte Butter	1 Bund Basilikum	100 ml Weißwein
1 TL weißer Balsamicoessig	Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarsch-Filets, à 150 g	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-------------------------------	------------------	-------------------------

Für die Garnitur:

1 TL Kapernbeeren

Für das Kartoffel-Fenchel-Stampf: Kartoffeln in einem Topf in Salzwasser gar kochen. Ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Butter und Sahne zu einem Stampf stampfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Fenchel: Fenchel putzen und von Strunk und Grün befreien, grob würfeln und in Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam garen. Mit Anislikör ablöschen, mit Fond aufgießen, Thymianzweige im Ganzen dazugeben und den Fenchel im Sud komplett weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für das Tomatenconfit: Knoblauch und Zwiebel abziehen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Tomaten in heißem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Tomaten vierteln Kerne entfernen, auffangen und die Tomatenfilets für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Kerne mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und mit der Hälfte des Basilikums mixen. Dieses Püree in ein Küchentuch geben und für ca. 15 min. langsam abhängen lassen ohne es auszudrücken. Den Tomatensaft auffangen.

Die Tomatenfilets in gleich große fingernagelgroße Würfel schneiden und die Hälfte davon zu der Zwiebel-Knoblauchmischung in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die andere Hälfte des Basilikums fein schneiden. Die übrige Hälfte der Tomatenwürfel mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig marinieren und zusammen mit dem geschnittenen Basilikum vor dem Anrichten unter die geschmorten Tomaten rühren. Den Tomatensaft in einem kleinen Topf leicht aufkochen, von der Flamme nehmen und mit kalten Butterflocken aufmixen.

Für den Wolfsbarsch: Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Loup de mer mit einem Messer auf der Hautseite leicht einschneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl langsam knusprig braten. Zum Schluss den Rosmarinzweig im Ganzen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Püree und Tomatenconfit auf Teller anrichten, den Fisch und Fenchel daraufsetzen und rundherum mit weißem Tomatenschaum nappieren mit den Kapernbeeren vollenden.

Alexander Kumptner am 11. Oktober 2019

Wolfsbarsch-Filet mit Zwiebeln und Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

200 g Wolfsbarsch, mit Haut	1 Zweig Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

1 weiße Zwiebel	1 Zitrone	1 EL Rosinen in Grappa
1 EL Pinienkerne	1 EL Butter	150 ml Weißwein
100 ml weißer Portwein	50 ml weißer Balsamicoessig	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

1 Süßkartoffel	2 EL Butter	1 Prise Zimt
Salz		

Für den Wolfsbarsch:

Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian hinzugeben. Die Fischhaut vorsichtig einritzen, ohne dabei das Fleisch zu verletzen. Fisch leicht salzen und dann langsam auf der Hautseite glasig und knusprig braten. Mit Pfeffer würzen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 20 Minuten glasig und ohne Farbe anschwitzen. Rosinen und Honig hinzugeben. Mit Weißwein, Portwein und Balsamicoessig ablöschen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend zu den Zwiebeln geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb zu den Zwiebeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Süßkartoffel schälen, in Salzwasser garen, dann abseihen und ausdämpfen lassen. Mit Butter zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und einer Prise Zimt abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. September 2021

Zander in der Rösti-Haube auf Kürbis-Gemüse mit Kernöl

Für zwei Personen

Für das Kürbisgemüse:

250 g Muskatkürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	2 EL Dijon-Senf	2 EL Ketchup
1 TL Paprika Pulver	Zucker	1 Bund glatte Petersilie
weißer Balsamico	Salz	Pfeffer

Für den Zander:

180 g hohes Zanderfilet	1 EL Dijon-Senf	1-2 festk. Kartoffeln
20 ml Kürbiskernöl	10 g geröstete Kürbiskerne	Olivenöl, Salz

Für das Kürbisgemüse:

Muskatkürbis schälen und fein reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig schwitzen-paprizieren und anschließend den geriebenen Kürbis dazu geben. Das Ganze etwas salzen und solange anschwitzen bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Dijon Senf, Ketchup, Paprika Pulver, Zucker, Balsamico, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und solange schmoren bis der Kürbis bissfest ist. Petersilie abrausen, trocken wedeln und kleinhacken.

Für den Zander:

Zander waschen, trockentupfen, filetieren und enthäuten. Mit Salz würzen und mit Dijon Senf auf einer Seite bestreichen. Kartoffel schälen und grob reiben. Den Zander auf der Senfseite mit den geriebenen Kartoffeln belegen und auf dieser Seite in etwas Olivenöl bei moderater Hitze langsam knusprig braten.

Zander auf einem Teller auf dem Kürbisgemüse anrichten und mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und der Petersilie verfeinern und servieren.

Alexander Kumptner am 08. Februar 2017

Zander, Majoran-Zwiebeln, Sellerie-Stroh, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Zwiebeln:

1 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln	1 Bund Majoran	150 ml kräftiger Rotwein
50 ml Fleischglace	1 EL Zucker	20 g Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	60 ml Milch
6 Halme Schnittlauch	1 Stange Meerrettich à 3 cm	1 Muskatnuss
Salz		

Für den Fisch:

2 Zanderfilets mit Haut à 150 g	1 EL Mehl	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	Pflanzenöl	Salz

Für das Stroh:

$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	400 ml Frittieröl	Salz
-------------------------------	-------------------	------

Für die Zwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen, in der Mitte halbieren und in feine Streifen schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Zwiebelstreifen dazu und langsam goldgelb rösten. Mit Rotwein ablöschen und auf 1/3 der Flüssigkeit reduzieren. Die Fleischglace dazugeben und bei kleiner Hitze köcheln.

Kurz vor dem Anrichten den Majoran abrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben und die Zwiebeln mit kalten Butterflocken aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abseihen und ausdampfen lassen. Die Milch mit der Butter leicht erhitzen, die Kartoffeln durch eine feine Presse drücken und nach und nach mit der Milch-Buttermischung zu einem seidigen Püree rühren.

Mit Salz und Muskat kräftig abschmecken. Sollte das Püree noch Stücke haben, dieses am Ende noch einmal durch ein feines Sieb streichen. Mit frisch geriebenem Meerrettich und gehacktem Schnittlauch abschmecken.

Für den Fisch:

Den Zander auf der Hautseite leicht einschneiden, auf beiden Seiten salzen und auf der Hautseite leicht melieren. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze nur auf der Hautseite langsam anbraten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Sobald die Haut beginnt knusprig zu werden, Butter und Knoblauch dazugeben und immer wieder mit der aufgeschäumten Butter übergießen.

Für das Stroh:

Den Knollensellerie schälen, auf einer Brotschneidemaschine in 2 mm dicke Scheiben und mit dem Messer in feine Julienne schneiden.

Das Selleriestroh in einem Topf mit reichlich Fett bei ca. 180 Grad knusprig backen. Vor dem Anrichten leicht salzen.

Den Zander auf unseren Majoran-Zwiebeln anrichten, eine Nocke Püree daneben anrichten und mit Selleriestroh garnieren.

Alexander Kumptner am 21. März 2018

Zander-Filet auf Pilz-Ragout mit Zuckermais-Creme

Für zwei Personen

Für den Zander:

300 g hohes Zanderfilet Olivenöl

Für das Pilzragout:

100 g Champignons 100 g Shitakepilze $\frac{1}{2}$ Zwiebel

100 g Lauch 1 Zehe Knoblauch 3 Stängel frische Petersilie

50 ml Weißwein 3 EL Olivenöl Salz

Pfeffer

Für die Maiscreme:

3 frische Maiskolben 1 EL Mascarpone Zucker

Cayennepfeffer Salz

Den Zander salzen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze in Olivenöl kross anbraten bis er schön glasig ist.

Für das Pilzragout Lauch und Pilze putzen. Lauch in feine Streifen schneiden, Pilze fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend in Olivenöl glasig anschwitzen, die Hitze erhöhen und Pilze und Lauch dazu geben und scharf anrösten. Alles mit Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocknen und fein schneiden. Zum Schluss Petersilie unterheben.

Für die Maiscreme die Maiskörner vom Strunk schneiden und diese entsaften. Den Saft zusammen mit etwas Zucker und Cayennepfeffer unter ständigem Rühren gleichmäßig erhitzen. Sobald die Masse beginnt zu stocken, von der Hitze nehmen und die Mascarpone einrühren. Abschließend mit Salz abschmecken.

Alexander Kumptner am 01. Juli 2016

Zander-Filet in Kartoffel-Kruste, Bohnen-Ragout, Soße

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 150 g	2 große festk. Kartoffeln	1 EL Kartoffelstärke
3 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl, Salz

Für das Bohnen-Ragout:

100 g gekochte, weiße Bohnen	100 g gekochte Kichererbsen	20 g weiße Zwiebel
1 Karotte	1 Stangensellerie	$\frac{1}{4}$ Stange Lauch
1 Orange (Abrieb)	1 Bund Basilikum	1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein	1 EL weißer Balsamicoessig	100-200 ml Geflügelfond
Olivenöl	1 Msp. Chili	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	100 ml Weißwein	2 EL weißer Balsamico
50 ml franz. Wermut	2 EL Crème-fraîche	150 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

Die Kartoffel schälen und mit einem Hobel in ganz feine Scheiben schneiden. Diese übereinander legen und mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 3cm) ausstechen.

Fisch salzen. Butterschmalz in einem kleinen Topf zerlassen, die Kartoffelstärke mit einem Schneebesen einrühren und von der Hitze nehmen. Kartoffelkreise in der Kartoffelstärkemischung wenden und schuppenförmig auf die ehemalige Hautseite des Fisches legen. Die Fischfilets auf einen Teller legen, abfolieren und für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler oder in den Kühlschrank legen, damit das Butterschmalz wieder fest wird und somit besser am Fisch haften bleibt.

Den Fisch aus dem Kühlschrank/Tiefkühler nehmen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur auf der KartoffelSchuppenseite in etwas Olivenöl langsam knusprig braten. Rosmarin dazugeben. Wichtig: Fisch niemals in die kühle Pfanne legen. (Sollten die Kartoffelschuppen knusprig und braun sein, der Fisch jedoch noch nicht ganz durch, dann diesen mit einer Flocke Butter und der Hautseite nach oben bei 160 Grad für ein paar Minuten in den Ofen geben.)

Für das Bohnen-Ragout:

Zwiebel abziehen, fein würfelig schneiden und in etwas Olivenöl in einem Topf langsam anschwitzen. Karotte schälen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Stangensellerie und Lauch putzen und feinschneiden. Ebenfalls kurz mitschwenken. Kichererbsen und Bohnen dazugeben und leicht salzen. Mit dem Tomatenmark bei mäßiger Hitze für ca. 1 Minute tomatisieren. (Tipp: darf nicht zu viel geröstet werden, da es sonst bitter wird) Mit dem Weißwein ablöschen und diesen bei mäßiger Hitze vollkommen einkochen. Mit etwas Geflügelfond aufgießen und zu einem cremigen Bohnenragout einkochen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Bohnenragout mit Chili, etwas Essig, Salz, Pfeffer und dem gehackten Basilikum kräftig abschmecken und mit einem Spritzer Olivenöl vollenden. Das Ragout sollte leicht cremig sein, aber nicht zu flüssig.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, feinhacken, mit dem Weißwein, Essig und dem Wermut aufkochen und auf ca. 60 ml einreduzieren. Diese Masse in einen zweiten, kleinen Topf abseihen und gut ausdrücken. Unmittelbar vor dem Servieren die Crème fraîche zu dem aufgekochten Weinsud geben und die kalten Butterwürfel mit einem Schneebesen mit zügigen Bewegungen bei mäßiger Hitze einmontieren. (Man kann das auch mit einem Stabmixer machen) Je schneller man das macht, desto besser wird die Bindung. Und die Masse darf dabei nicht zu heiß werden, die sie sonst gerinnt. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Das Bohnenragout in einem etwas tieferen Teller anrichten, den knusprigen Zander darauf setzen und die Sauce extra dazureichen.

Alexander Kumptner am 05. April 2019

Geflügel

Backhendl mit Kartoffel-Salat, Rahm-Gurken, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

350 g kl. festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	200 ml Rinderbrühe
50 ml weißer Balsamicoessig	1 EL Senf	50 ml Maiskeimöl
1 Zweig Liebstöckel	1 Bund Schnittlauch	1 TL Zucker
1 Prise Salz		

Für das Backhendl:

$\frac{1}{2}$ Hähnchen	2 Eier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	50 g Kürbiskerne	Maiskeimöl

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Senf	3 EL weißer Balsamicoessig
125 ml Maiskeimöl	125 ml Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer

Für die Rahmgurken:

1 Salatgurke	1 Zitrone	80 g Schmand
Wasabi	10 ml weißer Balsamicoessig	2 Zweige Minze
1 TL Zucker	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Salz

Für den Kartoffelsalat: Die kleinen Kartoffeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen, anschließend in heißem Zustand schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rindsbouillon in einer kleinen Sauteuse zusammen mit dem Liebstöckel aufkochen. Kartoffeln dazugeben und unter ständigen Schwenken (nicht mit dem Löffel umrühren, sonst zerstört man die Kartoffel), umrühren bis die Stärke der Kartoffel austritt und einen Teil der Suppe bindet. Es sollte leicht cremig sein. Anschließend mit Salz, Zucker und Senf abschmecken. Von der Herdplatte nehmen und den Essig, sowie das Öl dazugeben und wieder für mehrere Minuten schwenken, bis aus der Flüssigkeit eine schlotzige Emulsion entsteht. Für 5 Minuten bei Raumtemperatur etwas auskühlen lassen. Zwiebel abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden und dazugeben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und über den Kartoffelsalat streuen. Der Kartoffelsalat sollte eine cremige Konsistenz haben.

Für das Backhendl: Öl in der Fritteuse oder in einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Das halbe Hähnchen in 3 Teile auslösen (Keule, Flügel und Brust). Fleisch von der Haut befreien und portionieren. Eine Brust in 2-3 Tranchen schneiden. Keule zwischen Gelenk Ober- und Unterkeule trennen und den Knochen aus der Oberkeule auslösen (Unterkeule bleibt so). Flügel nur vom vorderen Stück befreien.

Kürbiskerne hacken, mit den Semmelbröseln vermengen. Alle Hähnchenteile salzen, gleichmäßig in Mehl, verquirltem Ei und der Brösel-Kürbiskernmischung panieren, in heißem Öl ausbacken.

Für die Mayonnaise: Eier trennen und Eigelbe, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach zuerst das Maiskeimöl und dann das Kernöl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht.

Für die Rahmgurken: Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Mit einer Reibe reißen oder mit dem Messer in feine Scheiben schneiden. Mit Salz einsalzen, für 10 Minuten stehen lassen und dann in ein Geschirrtuch geben und fest auspressen (die Gurken dürfen kein Wasser mehr lassen). Schmand mit Balsamico, Salz, Zucker und Wasabi abschmecken. Mit den Gurken verrühren und zum Schluss mit Minze und Zitronenzesten abschmecken. Eventuell mit Cayennepfeffer abschmecken.

Alexander Kumptner am 12. November 2021

Enten-Brust mit Butternusskürbis-Creme, Portwein-Kirschen

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste (á 200 g) 1 EL Honig Olivenöl
Salz

Für die Creme:

1 Butternusskürbis 4 Zweige Thymian $\frac{1}{2}$ frische Chili
90 g Butter 1 Muskatnuss $\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz

Für die Kirschen:

100 g Sauerkirschen, TK 300 ml Portwein 1 Zweig Lavendel
1 EL Maisstärke 1 Echter Sternanis 1 Zitrone
2 EL Zucker

Backofen auf 190 Grad Ober/- und Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut leicht rautenförmig einschneiden. Von beiden Seiten gut salzen.

Entenbrust bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl auf der Hautseite kross anbraten, umdrehen und mit der Pfanne für etwa sieben Minuten in den Ofen geben. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Honig glasieren.

Zehn Gramm Butter in einem mittelgroßen Topf schmelzen.

Kürbis und Chili waschen, klein schneiden und im Topf anschwitzen, bis der Kürbis weich ist. Etwa 120 Milliliter Wasser und Thymian hinzufügen und weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Thymian entfernen und restliche kalte Butter einmischen. Mit Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken und warm stellen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Zitrone waschen und die Zesten abreiben. Sternanis, Zitronenschale und Lavendel mit in die Pfanne geben und um die Hälfte einreduzieren.

Maisstärke in etwas kaltem Wasser auflösen und in den köchelnden Portwein geben. Etwas auskochen lassen, bis der Portwein eine sirupartige Konsistenz annimmt. Sauerkirschen dazu geben und darin schwenken.

Die rosa gebratene Entenbrust mit Butternusskürbis-Creme und Lavendel-Portwein-Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 30. Oktober 2015

Gefüllte Perlhuhn-Brust, Salbei-Gnocchi, Pancetta-Schaum

Für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste	30 g ausgelöste Perlhuhnbrust	1 Zitrone (Zesten)
2 Zweige glatte Petersilie	20 g Pinienkerne	20 ml Sahne
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Salbei-Gnocchi:

250 g Kartoffel	1-2 EL Hartweizengrieß	2 EL Mehl
1-2 Eier	2 EL Butter	5 große Salbeiblätter
50 g Parmesan	Muskat	Salz

Für den Pancetta-Schaum:

100 g Pancetta	1 Zwiebel	½ Knoblauchzehe
50 ml Weißwein	30 ml Noilly Prat	100 ml Geflügelfond
200 ml Sahne	100 ml Milch	Agar Agar, Öl

Für die Perlhuhnbrust: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die ausgelöste Perlhuhnbrust würfeln, mit Salz, Pfeffer, Muskat und den Zitronenzesten würzen und kalt stellen. Danach in einem Mixer zu einer feinen Farce mixen. Wichtig ist, dass alle Zutaten schnell und kalt verarbeitet werden, da die Farce sonst gerinnt. Pinienkerne in einer Pfanne kurz von allen Seiten rösten. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die kalte Sahne schnell in die Farce einmixen und die Petersilie und Pinienkerne unterrühren. Eine Tasche in die Perlhuhnbrust schneiden. Die Farce in einen Spritzbeutel geben und in die Brust füllen. Die Brust salzen und auf der Hautseite in etwas Öl und Butter goldbraun anbraten. Einmal wenden und für ca. 8-10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Salbei-Gnocchi: Die Kartoffel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Gut ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse auf eine Arbeitsfläche pressen. Eier trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, Hartweizengrieß, sowie Salz und Muskat mit der Kartoffelmasse und dem Eigelb rasch zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig nun in fingerdicke Rollen formen und mit einer Messerrückenseite ca. 4cm große Stücke abschneiden. Nach Wunsch eventuell noch über einen Gabelrücken rollen. Die Gnocchi in stark kochendem Salzwasser aufkochen und dann ziehen lassen. Parallel dazu in einer nicht beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, sobald sich die Molke am Boden zu verfärben beginnt, diese mit einem Löffel leicht abkratzen. Nun die Pfanne von der Hitze nehmen und die Salbeiblätter darin ausbraten. Sobald die Gnocchi fertig sind, diese mit einem Lochschöpfer direkt aus dem Kochwasser in die Salbeibutter geben. Kurz durchschwenken. Parmesan reiben und über die Gnocchi geben.

Für den Pancetta-Schaum: Den Speck fein schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl goldbraun rösten. Zwiebel abziehen, feinschneiden und hinzufügen und bei leichter Hitze weiter glasig schwitzen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Zum Schluss dazugeben und noch ca. 30 Sekunden bei nicht zu starker Hitze braten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einmal aufkochen lassen. Geflügelfond dazugeben und das Ganze auf mindestens die Hälfte reduzieren. Sahne und Milch hinzufügen und zum Schluss das Agar Agar einrühren und die Sauce noch einmal aufkochen lassen. Zur Seite stellen, ziehen lassen; vor dem Anrichten durch ein Sieb seihen, nochmals aufkochen und aufschäumen. Knusprig gebratene, gefüllte Perlhuhnbrust mit Salbei-Gnocchi und Pancetta-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 09. Februar 2018

Perlhuhn-Keule, Zitrusfrüchte, Kartoffel-Stampf, Fenchel

Für zwei Personen

Für die geschmorte Keule:

2-4 Perlhuhnkeulen	1 Pink Grapefruit	1 Zitrone
1 Orange	2 Zweige Rosmarin	250 ml Geflügelfond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

3 mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL eingel. schwarze Oliven
1 Muskatnuss	1 EL Butter	Salz

Für den Fenchel:

2 Stück Fenchel	100 ml Weißwein	100 ml Orangensaft
Butter, (Montieren)	Butter, (Braten)	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die geschmorte Keule:

Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Perlhuhnkeulen salzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Eine halbe Zitrone und eine halbe Orange in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden, mit in die Pfanne zum Huhn legen und kurz mitbraten. Die Früchte sollten leicht Farbe bekommen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und dazugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen. Das Ganze für ca. 18 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Restliche Zitrone, Orange und die Grapefruit filetieren.

Anschließend die Keulen herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb abseihen und etwas reduzieren bzw. abschmecken. Vor dem Anrichten die Keulen sowie die restlichen, filetierten Orange-, Grapefruit- und Zitronenfilets darin erwärmen.

Für den Petersilien-Olivenstampf:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Oliven kleinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Anschließend gut ausdampfen lassen und mit einem Stampfer der temperierten Butter, den gehackten Oliven, sowie der gehackten Petersilie zu einem groben Stampf zerdrücken (nicht zu viel stampfen und rühren, da es sonst eine kleberartige Konsistenz bekommt). Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Fenchel:

Fenchel waschen, trockentupfen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas zerlassener Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucker dazugeben und mit Orangensaft und Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Butter montieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Keulen zusammen mit dem Fenchelgemüse und dem Kartoffelstampf anrichten, mit der Sauce napieren und servieren.

Alexander Kumptner am 08. März 2019

Salatherzen mit Perlhuhn-Brust, Garnele, Melone

Für zwei Personen

Für die Salatherzen:	2 kleine Salatherzen	1 EL Sardellen
1-2 Eier (Eigelbe)	20 g Parmesan	1 TL Dijonsenf
50 ml Weißweinessig	30 ml neutrales Öl	1 Prise Zucker
Olivenöl, Salz	1 Prise Cayennepfeffer	
Für die Perlhuhnbrust:	1 Stück Perlhuhnbrust	1 Flocke Butter
1 Zweig Rosmarin	Salz	
Für die Garnele:	2 Stück Steingarnelen	1 Ei
1 EL Mehl	3 EL Panko	Öl, Salz
Für die Melone:	$\frac{1}{4}$ Zuckermelone	brauner Zucker
Für die Garnitur:	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	3 Stück Radieschen
5 Blätter Basilikum	Essig	

Für die gebratenen Salatherzen: Den Ofen auf ca. 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für das Parmesandressing die Eier trennen und Eigelbe auffangen.

Eigelbe zusammen mit Dijonsenf, Weißweinessig, Cayennepfeffer, Salz und Zucker glatt rühren. Parmesan reiben und zusammen mit 30 ml Wasser und den Sardellen dazugeben. Langsam das Öl mit einem Stabmixer einmischen. Kräftig abschmecken. Salatherzen vierteln, waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl auf der Schnittfläche scharf anbraten, sodass leichte Röstaromen entstehen.

Für die Perlhuhnbrust: Hühnerbrust waschen, trockentupfen, von beiden Seiten salzen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Eine Flocke Butter zum Huhn geben, sowie den Rosmarin. Im Backrohr für ca. 8-10 Minuten garen.

Für die Garnele: Garnelen putzen, waschen, trockentupfen, leicht salzen, melieren, durch ein verquirltes Ei ziehen und zum Schluss mit Panko panieren. Garnelen in neutralem Öl goldbraun herausfrittieren und auf einem Küchentrepp abtupfen.

Ähnlich wie beim Schnitzel sollte man ein gebackenes Produkt - in diesem Fall die Garnele - ruhig vor dem Frittieren salzen, sonst bekommt man den Geschmack auf der Panierung und das schmeckt einfach nicht so stimmig.

Für die Melone: Die Melone schälen und vom Kerngehäuse befreien. In 1cm dicke Spalten schneiden und mit einem runden Ausstecher ca. 2-3 cm große Kreise ausstechen. Diese mit etwas braunem Zucker bestäuben und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten karamellisieren.

Für die Garnitur: Gurken schälen, von Enden befreien, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Mit einem Gemüseschäler feine Streifen schälen und diese zu kleinen Röllchen einrollen. Radieschen waschen, trockentupfen und fein hobeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Salatherzen mit dem Parmesandressing vorsichtig marinieren und ca.

4 Viertel auf den Teller verteilen. Perlhuhnbrust in Scheiben schneiden oder halbieren und ebenfalls auf dem Teller platzieren. Die gebratene Melone dazugeben. Die gebackene Garnele daraufsetzen und mit den Radieschen und den Gurken (nochmal mit Essig nachmarinieren) sowie frischen Basilikum garnieren. Das Gericht servieren.

Alexander Kumptner am 28. August 2020

Hack

Kalb-Klopse in Kapern-Fond, Flusskrebse, Erbsenschoten

Für zwei Personen

Für die Klöpse:

400 g Kalbshack	1 Ei	200 ml Sahne
1 EL Kapernäpfel	350 ml Kalbsfond	4 Zw. glatte Petersilie
4 EL Pankobrösel	Salz	Pfeffer

Für den Fond:

100 g Flusskrebsschwänze	5 Thai Spargel	8 Erbsenschoten
1 EL Kapernäpfel	2 Zitronen	100 ml Sahne
1 Flocke Butter	1 TL süßer Senf	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Bunte Blüten

Für die Klopse:

Die Pankobrösel mit der Sahne vermischen. Diese Mischung zur Bindung zum Hack geben und mit einem Ei, Senf, gehackten Kapernäpfel und Petersilie, Abrieb von einer Zitrone, Salz und Pfeffer zu einer Klopsmasse vermengen und in gleich große Kugeln formen. Kalbsfond erhitzen und die Klopse darin bei siedender Temperatur garen. Herausnehmen, in einem Sieb über einem Topf abtropfen lassen und beiseitestellen.

Für den Fond:

Nun den übrig gebliebenen Kalbsfond mit Zitronensaft- und Zesten, den Kapern, sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit Sahne und Butter zu einer leichten Sauce montieren. Erbsenschoten in Julienne schneiden. Flusskrebse sowie den Thaispargel und die Erbsenschoten darin einmal aufstoßen. Dann über die Klopse im Sieb gießen. Der Fond, der im Topf unter den Klopsen überbleibt, mit süßem Senf, Butter und Sahne mit Hilfe eines Stabmixers aufmontieren.

Für die Garnitur:

Bunte Blüten am Ende auf das Gericht setzen.

In einem tiefen Teller die Klopse mit den Flusskrebsen und der Gemüseinlage anrichten, den schaumigen Fond über das Ragout gießen und servieren.

Alexander Kumptner am 11. November 2020

Innereien

Kalb-Leber mit Majoran, Kartoffel-Schaum und Äpfeln

Für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalb-Leber	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 EL Butter	60 ml Gemüsefond	50 ml weißer Portwein
50 ml Weißwein	Grappa	1 EL Pinienkerne
1 EL Rosinen	1 Bund frischer Majoran	2 EL Mehl
1 EL Zucker	3 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelschaum:

300 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	160 g Butter
200 ml Sahne	400 ml Gemüsefond	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die karamellisierten Äpfel:

1 säuerlicher Apfel	1 EL Butter	60 ml Weißwein
2 EL Zucker		

Für die Leber: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen goldbraun rösten. Rosinen in Grappa einlegen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Majoran abbrausen und trockenwedeln. Leber in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten mehlieren. Das Öl in einer beschichteten Pfanne richtig heiß werden lassen und alle Leberstücke von beiden Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Dann sofort herausnehmen. Die Pfanne aufgestellt lassen, die Hitze reduzieren und die Zwiebel in dem Bratensatz glasig schmoren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und einigen Zweigen Majoran würzen und für ca. 5 Minuten langsam schmoren. Mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen und leicht einkochen (nur bis der Alkohol verkocht ist). Gemüsefond angießen und leicht abschmecken. Anschließend die Leberscheiben leicht salzen, zurück in die Pfanne geben und so lange in der Sauce lassen, bis diese durch das Mehl der Leber leicht gebunden und die Leber im Kern zart rosa ist. Mit Butter montieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schal abreiben. Leber mit Zitronenzesten, Pinienkernen und Rosinen vollenden.

Für den Kartoffelschaum: 100 g Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in 60 g Butter glasig und weich dünsten.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas andünsten. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und die Kartoffeln weich dünsten. Anschließend die braune Nussbutter dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse evtl. durch ein grobes Sieb drücken. Dann die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnesyphon geben. Sahnesyphon verschließen, mit zwei Patronen versetzen und gut schütteln. Bis zum Servieren in einem Wasserbad warmhalten.

Nussbutter müssen Sie nicht immer frisch zubereiten. Stellen Sie einfach eine größere Menge Nussbutter her, füllen Sie diese in eine Eiswürfelform ab und geben Sie die Form in das Gefrierfach. So können Sie schließlich portionsweise auf die Nussbutter zurückgreifen.

Für die karamellisierten Äpfel: Apfel schälen und in feine Spalten schneiden.

Zucker und Weißwein in einer kleinen Pfanne aufkochen und die Apfelspalten hineinlegen. So lange köcheln lassen bis es leicht zu karamellisieren beginnt, dann mit Butter glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. September 2021

Kalb-Leber mit Rosinen-Risotto und Balsamico-Jus

Für zwei Personen

Für die Leber:

2 Kalbsleber, à 130 g	60 ml dunklen Balsamicoessig	80 ml trockenen Rotwein
50 g kalte Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Risotto:

120 g Risottoreis	2 EL Rosinen in Grappa	1 Zwiebel
40 g Butter	800 ml Geflügelfond	100 ml trockenen Weißwein
2 EL Pinienkerne	50 g kalte Butter	80 g Parmesan
1 EL Grappa	Salz	Pfeffer

Für das Risotto Geflügelfond erhitzen.

Zwiebel abziehen, eine Hälfte in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter glasig schwitzen. Risottoreis dazu geben, salzen und kurz mit schwenken. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend immer mit etwas warmen Geflügelfond aufgießen und rühren bis die Flüssigkeit aufgenommen ist und der Reis bissfest gegart ist. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zusammen mit Grapparosinen und dem Grappa dazu geben.

Parmesan reiben. Kurz vor dem Anrichten des Risottos kalte Butter und den Parmesan einrühren und schön cremig machen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In den Bratenrückstand Balsamicoessig und Rotwein geben, langsam reduzieren lassen und mit kalter Butter abbinden. Kalbsleber in der Reduktion aufwärmen, sie sollte maximal Medium sein, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsleber mit Rosinenrisotto und Balsamicojus auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 12. August 2016

Kalb

Kalb-Bries mit Pilzschaum und Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsbries:

200 g Kalbsbries 100 g Butter 1 Zweig Rosmarin
Salz

Für den Pilzschaum:

100 g gemischte Pilze 1 EL getrock. Steinpilze 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 50 g kalte Butter 100 ml Sahne
50 ml Weißwein 150 ml Kalbsfond Olivenöl
2 TL Salz

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle 50 g Butter Salz

Für das Topping:

1 Selleriestange 1 Zitrone 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Garnitur:

2 Zweige Kerbel

Für das Kalbsbries:

Kalbsbries gut wässern, trockentupfen, Haut abziehen und klein schneiden. Kalbsbries von beiden Seiten salzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 50 g Butter in einer Pfanne aufschäumen und Kalbsbries zusammen mit dem Rosmarinzweig darin anbraten. Sobald die Butter braun wird, Pfanne vom Herd nehmen, restliche Butter dazugeben und dann die zerlassene Butter immer wieder über das Kalbsbries geben bis es gar ist.

Für den Pilzschaum:

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen.

Schalotten fein würfeln, Knoblauch andrücken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze zusammen mit Schalotten und Knoblauch anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, getrocknete Pilze hinzugeben und alles einreduzieren lassen.

Dann mit Fond aufgießen, salzen und für weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Sud abseihen und mit Butter und Sahne zu einem Schaum aufmontieren.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Gemüse abseihen, Butter hinzugeben und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für das Topping:

Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Dann salzen und mit Olivenöl marinieren.

Zitrone halbieren und Sellerie mit einem Spritzer Saft abschmecken.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 27. September 2019

Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Gnocchi, Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

350 g Kalbsfilet	1 Zitrone	1 Bund Kerbel
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	60 g Kartoffelstärke
60 g Universalmehl + Mehl	Muskatnuss	Olivenöl, Salz

Für das Basilikumpesto:

100 g Basilikum	$\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
25 g Pinienkerne	75 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Eiswürfel	

Für den Parnesamschaum:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone	100 g Parmesan
3 EL kalte Butter	120 ml Sahne	50 ml Weißwein
200 ml Gemüfefond	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 120-130 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfilet putzen und mit Salz und Pfeffer ringsherum würzen. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad rosa garen. Dann das Filet herausnehmen.

Kerbel abrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Kerbel mit der Zitronenschale vermischen und das rosa gebratene Kalbsfilet in dieser Mischung wälzen.

Filet vor dem Servieren in eine schöne Tranche schneiden.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Durch ein Sieb abseihen und gut ausdampfen lassen, damit der Teig kompakt und nicht klebrig wird (ganz wichtig).

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse auf eine Arbeitsfläche pressen. Mit dem Eigelb, der Kartoffelstärke, dem Mehl sowie Salz und Muskat rasch zu einem kompakten, glatten Teig kneten. Der Teig sollte nicht zu lange geknetet werden, da er sonst gummartig wird. Gut ist er dann, wenn er leicht zu schwitzen anfängt.

Mit einer Teigkarte den Teig in gleich große Stücke teilen. Diese Stücke mit beiden Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen Bahnen rollen. Mit der Teigkarte 1-1,5 cm große Stücke herunterstechen und diese mit dem Daumen über das bemehlte Butter-oder Gnocchiholz rollen. Parallel dazu einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Die fertig gedrehten Gnocchi darin einmal aufkochen und an der Oberfläche ziehen lassen. Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, auf einen Teller geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Eine Kaffeetasse von dem Kochwasser abnehmen und für den späteren Gebrauch beiseitestellen.

Für das Basilikumpesto:

Basilikum abrausen, trockenwedeln und samt Stielen grob schneiden.

Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer grob pürieren - es dürfen Stückchen sichtbar sein. Wichtig: Das Pesto nur so lange mixen, wie unbedingt nötig. Beim Mixen entsteht Wärme und dadurch verblasst das leuchtende Grün des Basilikums.

Wenn Sie ein Pesto mit einem Mörser zubereiten, dann entfalten sich die ätherischen Öle der

Kräuter intensiver. Beim Mixen wird das Pesto feiner und gleichmäßiger. Allerdings entsteht beim Mixen auch etwas Hitze, wodurch das Pesto eine graue Farbe annehmen kann. Um die grüne Farbe des Pestos zu erhalten, können Sie entweder Petersilie oder aber einen Eiswürfel untermixen.

Für den Parnesamschaum:

Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit etwas Butter glasig schwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und diesen vollständig einreduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und leicht köcheln lassen. Parmesan fein reiben und zusammen mit der Sahne dazugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und etwas einreduzieren lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Zesten von der Zitrone abreiben.

Den Sud durch ein Sieb seihen. Vor dem Servieren mit dem Rest kalter Butter und den Zitronenzesten zu einem Schaum mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um einen Schaum herzustellen, können Sie auch kalte Milch oder kalte Butter in den Sud geben. Die Milch/Butter sollten Sie direkt zügig aufmixen.

Für die Fertigstellung: Die Gnocchi mit etwas Kochwasser erwärmen bis dieses vollkommen reduziert ist. 2 Esslöffel des hergestellten Pestos dazugeben und sofort um das Kalbsfilet anrichten.

Den Schaum aufschäumen und zum Schluss napieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 08. April 2022

Kalb-Filet mit Pilzen, Parmesan-Polenta, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g Kalbsfilet	4 Scheiben Prosciutto	5 Blätter Salbei
1 TL Senf	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

150 g gemischte Pilze	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
50 ml Sahne	100 ml Kalbsfond	Weißwein
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

125 g Maisgrieß	80 g Parmesan	100 ml Milch
½ EL Mascarpone	400 ml Gemüsfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

50 g feiner Friséesalat	2 EL Granatapfelkerne	2 EL Pinienkerne
3 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf	1/3 Bund Kerbel
1/3 Bund glatte Petersilie	1/3 Bund Basilikum	1/3 Bund Estragon
1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Prosciutto-Scheiben nebeneinander auslegen, darauf die Salbeiblätter verteilen, schließlich das Filet darauf platzieren und alles fest einrollen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet von allen Seiten scharf anbraten, sodass der Speck eine leichte Röstung bekommt. Anschließend das Fleisch in der Pfanne im vorgeheizten Backofen garen. Sobald das Filet eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat aus dem Backofen und auch aus der Pfanne nehmen und für ca. 2-3 Minuten ruhen lassen.

Für die Pilze: Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Dann die Pilze in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten, Knoblauch und Rosmarin hinzugeben und für etwa eine Minute mitschwenken. Alles mit Weißwein ablöschen und vollkommen einreduzieren lassen. Anschließend mit Fond und Sahne aufgießen und cremig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronen-Abrieb abschmecken.

Sollte Ihnen mal eine cremige Sauce geronnen sein, gießen Sie einfach kalte Flüssigkeit (z.B. Fond) hinzu und rühren Sie die Sauce wieder glatt.

Für die Polenta: Maisgrieß in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen und nach und nach mit Fond und Milch aufgießen bis die Polenta gar ist. Parmesan reiben und zusammen mit der Mascarpone in die Polenta rühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat: Kerbel, Petersilie, Basilikum und Estragon abbrausen und trockenwedeln.

Die Kräuter grob hacken. Friséesalat waschen, trockenschleudern und ggf. Blätter fein zupfen. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Alle Zutaten miteinander vermengen. Aus Essig, Senf, Zucker und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 27. September 2019

Kalb-Krone, Rindermark-Kräuter-Kruste, Chicorée, Polenta

Für zwei Personen

Für das Fleisch: 2 Kalbsstielkarrees à 160 g Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

50 g Knochenmark vom Rind $\frac{1}{2}$ Bund Thymian $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
120 g Semmelbrösel 1 Schalotte 120 g weiche Butter
1 TL Dijonsenf Salz

Für den Chicorée:

170 g junger Chicorée 6 Blätter Salbei $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Zucker 50 g Butter 30 ml trockener Weißwein
40 g Fleischglace Salz Pfeffer

Für die Polenta:

100 g Polenta 280 ml Hühnerfond 280 ml Milch
1 Knoblauchzehe 70 g Parmesan 30 g Butter
2 EL Olivenöl 1 Muskatnuss Salz

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbskrone am Stielknochen teilen, waschen, trockentupfen, von beiden Seiten kräftig mit Salz würzen und in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Dann die Kalbskrone für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Für die Kruste:

In einer Pfanne 1 TL der Butter aufschäumen und die klein geschnittenen Schalotten darin glasig dünsten. Dann vom Herd nehmen und leicht überkühlen lassen. Die Kräuter fein hacken und gut miteinander vermischen und zusammen mit den Semmelbrösel, dem Dijonsenf und der restlichen weichen Butter verrühren. Das fein geschnittene Knochenmark unter die Masse rühren und mit Salz abschmecken. Die Masse zwischen 2 Lagen Backpapier geben und ca. 2mm dünn ausrollen. Im Tiefkühler wenige Minuten kaltstellen.

Für den Chicorée:

Den Chicorée putzen und am Strunk vierteln. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Chicorée und Zwiebeln in kochendem Salzwasser, getrennt voneinander, kurz überbrühen. Anschließend trocken tupfen und in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter mit Salbei langsam anbraten. Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und der Fleischglace abschmecken und mit einer Flocke Butter aufmontieren.

Für die Polenta:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und eine angedrückte Knoblauchzehe darin schwenken. Polenta dazugeben und kurz durchrühren. Nach und nach Milch und Fond angießen. Die Polenta kräftig mit einem Schneebesen rühren. Mit Salz und Muskat vorsichtig würzen. Mit kalter Butter und Parmesan cremig aufmontieren. Kräftig abschmecken und warm stellen. Den Ofen auf Grillfunktion 230 Grad einschalten. Die Kruste aus der Kühlung nehmen, mit einem Messer zurechtschneiden und auf die Kalbskrone legen. Bei Grillfunktion etwa 3 Minuten goldbraun gratinieren und zusammen mit dem karamellisierten Chicorée anrichten.

Die am Knochen gebratene Kalbskrone mit Rindermark-Kräuter-Kruste und geschmorten Chicorée auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 25. August 2017

Pochiertes Kalbsfilet, Champignon-Gnocchi, Parmesan-Fond

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 250 g	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

250 g mehliges Kartoffeln	150 g Champignons	1 Ei
50 g Kartoffelstärke	50 g Mehl	Olivenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Parmesanfond:

250 g Parmesan	1 TL Butter	150 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	1 Prise Cayennepfeffer	Salz

Das Kalbsfilet mit etwas Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kräuter waschen, von den Stängeln zupfen und fein hacken. Das Fleisch darin wälzen bis es vollkommen ummantelt ist. Das Fleisch in Klarsichtfolie fest einrollen und an den Enden luftdicht verschließen. Das Filet im Wasserbad oder Sous-vide-Becken bei einer Wassertemperatur von 90 Grad circa zwölf Minuten pochieren.

Für die Gnocchi die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit Kartoffelstärke und Mehl zu einem homogenen Teig verrühren. Mit Salz und etwas Muskatnuss würzen. Den fertigen Teig zu einer Rolle formen und kleine Gnocchischeiben abschneiden. In Salzwasser circa eine bis zwei Minuten kochen und abseihen.

Die Champignons putzen und in etwas Olivenöl scharf anbraten. Eine Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die angedrückte Knoblauchzehe zu den Champignons in die Pfanne geben. Anschließend die Gnocchi dazu geben und zusammen mit den Champignons durchschwenken und kurz anbraten.

Für den Parmesanfond den Fond und die Sahne zusammen kurz aufkochen. Den Parmesan reiben und dazu geben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und ein paar Minuten stehen lassen, bis sich eine feste Käsemasse am Boden der Pfanne abgesetzt hat. Den Saft ohne die Käsemasse in ein hohes Gefäß abschöpfen und mit etwas Butter mit einem Pürierstab aufschäumen.

Das pochierte Kalbsfilet und die Champignongnocchi mit dem luftigem Parmesanfond anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. März 2016

Vitello tonnato mit Papadam

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsstielkarrees à 160 g	1 TL Butter	4 Zweige Thymian
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Thunfisch-Creme:

$\frac{1}{2}$ Dose Thunfisch in Öl	1 $\frac{1}{2}$ eingelegte Anchovis	4 EL saure Sahne
1 TL Kapern	6 EL alter Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Chiliwürzsauce	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 100 g	$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb
2 EL alter Weißweinessig	2 EL Olivenöl	Pfeffer

Für das Papadam:

2 Fladen Papadam	100 ml neutrales Pflanzenöl
------------------	-----------------------------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbskotelett waschen, trockentupfen und vom Knochen schneiden. Von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne etwa 3 Minuten scharf anbraten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und Thymian in die Pfanne geben. Dann das Kalbskotelett für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in etwa 3 mm dicke Tranchen schneiden.

Für die Thunfisch-Creme:

Den Thunfisch mit Anchovis, saurer Sahne, Kapern, Weißweinessig, Zucker, Chiliwürzsauce und Cayennepfeffer in einem hohen Becher mit einem Stabmixer aufmixen. Mit 2 EL Wasser glattrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter unter die Sauce ziehen.

Für den Thunfisch:

Den Thunfisch in etwa 3 mm dicke Tranchen aufschneiden und auf einer Platte auslegen. Mit Pfeffer und Limettenabrieb bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Gurke auf einem V-Hobel hauchdünn schneiden und auf einer Platte auslegen. Die Gurkenscheiben mit Weißweinessig beträufeln und etwa 4 Minuten marinieren.

Die Gurken- und Thunfischstreifen kurz vor dem Anrichten kräftig salzen.

Für das Papadam:

Die Papadam-Fladen in einer Pfanne mit reichlich Öl etwa 5 Sekunden hell ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Papadam in grobe Chips brechen.

Die Gurken und den Thunfisch aufrollen und landschaftlich auf einem Teller anrichten, mit einigen Tupfen Thunfischcreme und dem krossen Papadam garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 25. August 2017

Lamm

Lamm-Karree mit Artischocken, Paprika-Chorizo-Schaum

Für zwei Personen

Für die Lammkronen:

600 g Lammkarree	1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Artischocken:

4 frische Artischocken	2 Tomaten	2 Knoblauchzehen
100 g Erbsen, TK-Ware	3 Zweige Basilikum	300 ml Gemüsefond
Olivenöl	1 TL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Paprika-Chorizo-Schaum:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 roten Paprika
1 Chilischote	120 g Chorizo	2 EL Tomatenmark
250 ml Rinderfond	100 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lammkarrees waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Etwas Olivenöl erhitzen und die Lammkarrees darin von beiden Seiten anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und dem Rosmarin dazugeben und im Backofen circa 16 Minuten garen.

Die Artischocken putzen. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch im Ganzen darin ohne Farbe anbraten. Die Artischockenböden dazugeben und drei Minuten mitbraten. Die Tomaten grob schneiden und zu den Artischocken geben mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Fond aufgießen und die Artischocken weich dünsten. Die Artischocken abgießen und den Fond reduzieren.

Die Artischocken in Spalten schneiden und in dem reduzierten Fond mit den Erbsen erwärmen. Mit der Butter einmontieren und den fein geschnittene Basilikum dazugeben.

Für den Paprika-Chorizo-Schaum die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Bei der Paprika das Kerngehäuse entfernen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die Chorizo ebenfalls grob schneiden, dazugeben und fünf Minuten auslassen. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und kleinschneiden. Anschließend das Tomatenmark und den kleingeschnittenen Chili dazugeben. Den Fond und wenig später die Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufschäumen. Anschließend durch ein Sieb passieren und den Schaum warm stellen.

Das Lamm aufschneiden und auf den Artischockenragout anrichten. Den Paprika-Chorizo-Schaum erneut aufmixen und direkt zu dem Lamm geben und servieren.

Alexander Kumptner am 17. Juli 2015

Lamm-Kotelett mit Pilz-Füllung, Kartoffel-Gratin, Salat

Für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

2 Lammkoteletts á 90 g	2 Eier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	50 g Mandelsplitter	200 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Champignon-Füllung:

100 g wilde Champignons	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Petersilie	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffel-Lauch-Gratin:

300 g festkochende Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	100 g Lauch
250 ml Sahne	100 g Parmesan	Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Tomaten-Gurken-Salat:

2 Tomaten	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 Bund Petersilie	1 EL geröst. weißer Sesam	2 TL flüssiger Honig
4 EL Olivenöl		

Für die Lammkoteletts: Die Lammkoteletts waschen, trockentupfen, in der Mitte aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Fleisch zwischen zwei Klarsichtfolien auf ca. $\frac{1}{2}$ cm klopfen. Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer würzen und mit der Pilz-Masse füllen, zuklappen und in Mehl, verquirltem Ei, Bröseln mit Mandelsplittern panieren und in heißem Fett so lange backen, bis das Fleisch noch zartrosa ist (ca. 5 Minuten). Danach auf Küchenpapier abtropfen und mit den restlichen Zutaten anrichten.

Für die Champignon-Füllung: Zwiebel abziehen, fein schneiden, in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pilze putzen, fein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln fein hacken und zu Pilzen geben. Temperatur erhöhen und Pilze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, sehr fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und ca. die Hälfte der Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb unter Pilzmasse heben und bis zum Füllen kalt stellen.

Für das Kartoffel-Lauch-Gratin: Backofen auf 180 Grad vorheizen; mit Butter kleine Auflaufformen ausbuttern. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, trocknen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Sahne in einem Topf mit den angedrückten Knoblauchzehe aufkochen und mit Salz, Muskatnuss abschmecken (leicht überwürzt). Lauch und Kartoffelscheiben Lage für Lage in die Formen schichten. Dazwischen frisch geriebenen Parmesan geben. Wenn Form zu $\frac{3}{4}$ voll ist, mit Sahnemischung nicht ganz bedecken. Abschließend mit reichlich Parmesan bestreuen. Für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Tomaten-Gurken-Salat: Tomaten in heißem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und häuten. Tomatenfilets in feine Würfel schneiden. Gurke schälen, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Aus Zitronensaft, Honig, Olivenöl und geröstetem Sesam ein Dressing anrühren. Kurz vor Anrichten Petersilie mit Dressing und gewürfeltem Gemüse vermischen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 21. Dezember 2018

Meer

Garnelen im Kadayif-Mantel mit Ochsenherz-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

2 Rotschwanzgarnelen	120 g Kadayif-Teigfäden	100 g Butter
500 ml Pflanzenöl	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Tomaten:

1 Ochsenherztomate	1 Flugmango	1 Frühlingszwiebel
1 rote Peperoni	1 Zitrone	2 EL weißer Balsamico
1 Bund Basilikum	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnelen:

2 Rotschwanzgarnelen	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Limette	100 ml Weißwein	1 EL Butter
1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnelen:

Das Pflanzenöl auf 180 Grad in einem Topf vorheizen.

Garnelen von Kopf und Schale befreien. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Den Kadayif-Teig in Bahnen ausbreiten und leicht befeuchten.

Butter in einem Topf schmelzen und Teig damit bepinseln. Anschließend um zwei Garnelen wickeln und in Alufolie einwickeln. In heißem Öl knusprig herausbacken.

Für die Tomaten:

Tomaten blanchieren und in grobe Stücke schneiden. Mango mit einem Parisienne-Ausstecher ausstechen. Tomaten mit etwas Salz, Essig und Öl marinieren und mit der Mango vermischen. Zum Schluss die Frühlingszwiebel und die Peperoni klein schneiden und dazugeben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken und unterheben und mit Zitronenabrieb verfeinern.

Für die Garnelen:

Garnelen von Kopf und Schale befreien. Die Kakassen in Öl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe anrösten mit Weißwein ablöschen, diesen komplett reduzieren lassen und zum Schluss Butter dazugeben.

Limette halbieren und auspressen. Chili klein hacken. Limettensaft mit Zucker, Chili und etwas Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die rohen Garnelen aufschneiden und ringsherum mit Hilfe eines Anrichteringes auf Teller anrichten. Mit Salz bestreuen und mit dem Öl marinieren. Salat in die Mitte geben und die Garnelen im Kadayif-Mantel darauf legen.

Alexander Kumptner am 11. November 2021

Jakobsmuscheln, Carabineros, Risotto, Apfel, Schaum

Für 4 Personen

Für das Risotto:

1 Zwiebel	100-200g Muskatkürbis	300 g Risottoreis
1 EL Tomatenmark	200 ml Weißwein	1 L Fleischfond
200 g Butter	Salz, Pfeffer	100g Parmesan
Chili		

Für den grünen Apfel:

1 Granny Smith Apfel	1 EL Honig	weißer Balsamico
----------------------	------------	------------------

Für den Petersilienschaum:

2 Bund Petersilie	250 ml Gemüsefond	150 ml Sahne
Butter	Salz	

Für Jakobsmuscheln, Carabineros:

12 Stk. Jakobsmuscheln	8 Stk. Carabineros	Salz, Pfeffer
Olivenöl	3 Radieschen	

Für das Risotto:

Für das Risotto die Zwiebel fein schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Kürbis in etwas Butter oder Öl glasig schwenken. Mit Salz und Chili würzen. Nun den Risottoreis dazugeben, tomatisieren und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein wegreduzieren lassen. Nach und nach mit warmen Fond aufgießen, bis das Risotto bissfest ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der restlichen kalten Butter und Parmesan schön cremig vollenden.

Für den grünen Apfel:

Den Apfel in feine Scheiben schneiden und nach Geschmack mit etwas Honig und weißem Balsamico marinieren.

Für den Petersilienschaum:

Die Petersilie in kochendem Wasser blanchieren und in kaltem Salzwasser abschrecken. Zusammen mit Sahne und Gemüsefond aufkochen, durch ein Sieb mixen und diesen Fond mit etwas kalter Butter zu einem Schaum aufmontieren.

Für Jakobsmuscheln, Carabineros:

Die Carabineros aus der Schale brechen, entdarmen und dann zusammen mit den leicht gesalzten Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl schön glasig braten.

Das Risotto auf einem Teller anrichten. Die Carabineros in Stücke schneiden, die Jakobsmuscheln halbieren und darauf setzen. Die Apfel- und Radieschenscheiben darüber geben. Anschließend mit etwas Petersilienschaum beträufeln.

Alexander Kumptner am 20. Januar 2018

Jakobsmuscheln, Ricotta-Nocken, Paprika-Gemüse, Soße

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

8 Jakobsmuscheln 1 EL Butter 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Nocken:

250 g Ricotta 1 Ei, davon das Eigelb 50 g Parmesan
50 g Parmesan 100 g Mehl 2 EL Thymian
Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

1 kleine Zucchini 1 rote Spitzpaprika 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe 2 Zweige Thymian 1 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Fenchelknolle 1 Zwiebel 1 Zitrone, Saft, Abrieb
250 ml Gemüsefond 100 ml Noilly Prat 20 ml Pernod
100 ml Sahne 70 g kalte Butter 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Muscheln: Die Jakobsmuscheln säubern und salzen. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf anbraten. Butter dazu geben und Jakobsmuscheln glasig braten.

Für die Nocken: Ei trennen. Ricotta mit Eigelb in einer Schüssel vermischen. Parmesan reiben. 50 g geriebenen Parmesan und 100 g Mehl hinzu fügen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Teigmasse für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine Nocken aus dem Teig ausstechen. In stark gesalzenem Wasser köcheln lassen, bis Nocken an der Oberfläche schwimmen. Für ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. In der Zwischenzeit Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken. 50 g geriebenen Parmesan und Thymian miteinander vermischen. Gegerichte Nocken mit etwas Olivenöl beträufeln und in der Parmesan-Thymian-Mischung wälzen.

Für das Gemüse: Zucchini und Paprika waschen, bei Paprika das Kerngehäuse entfernen und Gemüse in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

Olivenöl in Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Hitze etwas erhöhen und Paprikawürfel dazu geben. Anschließend Zucchiniwürfel dazu geben und alles für ca. 2 Minuten anbraten. Hitze reduzieren und Tomatenmark zum Gemüse geben. Mit etwas Gemüsefond ablöschen und Flüssigkeit ca. 5 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Fenchel waschen, Enden entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Olivenöl heiß werden lassen und Zwiebel und Fenchel darin anbraten. Leicht salzen, mit Noilly Prat ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Auf ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen und durch ein Sieb abseihen, Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Sahne zum Fenchelsud geben. Mit etwas Zitronensaft und Pernod nochmal reduzieren lassen. Mit kalter Butter montieren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. August 2018

Risotto milanese mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis	1 Zwiebel	100 g Parmesan
110 g kalte Butter + Butter (Braten)	1,5 L Hühnerfond	100 ml Weißwein
1-2 Msp. Safranfäden	Salz	

Für die Jakobsmuscheln:

4 große Jakobsmuscheln	1 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Parmesan reiben. Hühnerfond in einen Topf geben und erwärmen.

Etwas Butter in einen zweiten Topf geben und erhitzen. Zwiebeln hineingeben und glasig andünsten. Reis hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz würzen, dann Safran hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Kellenweise Fond angießen, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Unter ständigem Rühren einköcheln lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis bissfest gegart ist.

Herd ausschalten und Risotto mit kalter Butter und Parmesan vollenden.

Je nach Konsistenz ggf. etwas Fond nachgießen.

Sie können ein Risotto wunderbar vorbereiten. Dafür setzen Sie das Risotto an (Zwiebeln in Butter anschwitzen, Reis hinzugeben, mit Wein ablöschen) und gießen es lediglich zwei- bis dreimal mit warmen Fond auf. Dann geben Sie das Risotto auf ein Blech und stellen es kühl. Wenn die Gäste kommen, geben Sie das Risotto zurück in den Topf, erwärmen es und gießen bis zum gewünschten Gargrad warmen Fond nach. Zum Schluss wird es mit kalter Butter und Parmesan vollendet.

Für die Jakobsmuscheln:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von allen Seiten scharf anbraten. Butter hinzugeben und die Jakobsmuscheln mit heißer Butter nappieren. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, halbieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 07. April 2022

Spaghetti Vongole

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ kg frische Vongole Muscheln	200 g Spaghetti (Dicke 3)	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	200 ml Weißwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln mehrere Minuten im kochenden Wasser garen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili fein hacken. Knoblauch und Chili in einer Pfanne in etwas Olivenöl angehen lassen. Die ausschließlich geschlossenen Muscheln dazugeben und kurz mitschwenken, mit Weißwein ablöschen, Deckel draufgeben, bis die Muscheln aufgehen und zur Seite bestellen.

Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen (ca. 5 Minuten) und direkt aus dem Kochwasser zu unseren Muscheln dazugeben und durchschwenken. Petersilie abbrausen, trockenweldeln, hacken und unterheben. Mit Pfeffer garnieren. Muscheln sofort servieren.

Alexander Kumptner am 01. April 2021

Rind

Entrecôte, Pilz-Tatar, Kartoffel-Stroh, Rotwein-Reduktion

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Entrecôte á 200g Olivenöl Salz

Für das Pilztatar:

150 g Kräuterseitlinge 2 Knoblauchzehen 2 Schalotten
2 Zweige Thymian 100 ml Portwein 100 ml trockener Weißwein
1 TL Butter Olivenöl

Für die Rotweinreduktion:

1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 400 g trockener Rotwein
100 g Butter Zucker Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

2 festk. Kartoffeln Pflanzenöl Salz

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Entrecôte von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Rost in den Ofen geben und medium fertig garen.

Für das Pilztatar:

Die Pilze putzen und in 1cm große Würfel schneiden. Schalotten fein würfelig schneiden, eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Die Hitze erhöhen, Pilze dazugeben und scharf anbraten.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Knoblauch dazugeben und leicht salzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Butter binden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Nadeln zupfen und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Thymian stark abschmecken.

Für die Rotweinreduktion:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, feinschneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig schwitzen. Mit Rotwein ablöschen. Sauce stark einreduzieren.

Vor dem Servieren von Herd nehmen, mit Butter montieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Die Kartoffeln schälen und in feine Julienne schneiden. Mit lauwarmen Wasser abspülen und trockentupfen. In Pflanzenöl bei 180 Grad knusprig ausbacken und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Juni 2018

Gehacktes vom Alm-Ochsen mit Pfifferlingen, Croûtons

Für zwei Personen

Für das Gehackte:

100 g Rinderfilet, (Ochse)	100 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte
Ca. 4-5 Essiggurken	1-2 EL Essiggurkenwasser	1 TL Ketchup
2 cl Cognac	weißer Balsamico Essig	1 TL Kapernbeeren
2 Halme Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 Eigelb
1 Flocke Butter	Olivenöl	1 Msp. Paprikapulver
Eiswürfel	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

50 g Tramezzini Brot	20 g Butter
----------------------	-------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Erbsenkresse	Tabasco
---------------------------------	--------------	---------

Für das Gehackte:

Das Rinderfilet zuputzen, erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden und anschließend feinhacken. In eine kalte Schüssel geben, die auf Eiswürfeln steht, mit Salz, Pfeffer, Ketchup, Senf, Paprikapulver, Zitronenabrieb, gehackten Kapernbeeren, Schalotten, Essiggurken, Gurkenwasser, Cognac, Olivenöl und dem Eigelb zu einem Tatar anrühren und kalt stellen. Die Schalotten optional blanchieren und abkühlen lassen, bevor sie zum Tatar gegeben werden. Die zugespitzten Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne anbraten, die Hitze etwas zurückdrehen und eine Flocke Butter hinzugeben, leicht abschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Essig ablöschen. Zuletzt noch etwas von dem in Röllchen geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Für die Croûtons:

Tramezzini Brot in kleine Würfel schneiden und in etwas aufgeschäumter Butter langsam zu Croûtons rausbraten. Croutons absieben und als Tipp die übrige Butter in Eiswürfelformen geben und einfrieren.

Für die Garnitur:

Schnittlauch feinhacken, Erbsenkresse abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch, Erbsenkresse und Tabasco garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Oktober 2021

Salat

Brot-Salat mit krossen Zander-Streifen

Für zwei Personen

Für den Salat:

¼ Sauerteigbrot	½ Romanasalat-Herz	50 g Rucola
1 Avocado	8 Cherrytomaten	30 g Babyspinat
2 Frühlingszwiebeln	1 Orange, Abrieb	40 ml Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf	3 Zweige Thymian	40 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

1 Zanderfilet à 120 g	3 EL Mehl	2 Zweige Thymian
1 EL kalte Butter	Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

½ Beet Gartenkresse

Für den Salat:

Das Brot auf einer Brotschneidemaschine in etwa 1 ½ cm breite Scheiben schneiden.

Das Brot mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln. Eine Grillpfanne aufstellen und auf größter Stufe erhitzen. Sobald ein intensives Grillmuster auf dem Brot zu erkennen ist, dieses mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben. Die Brotscheiben von den Rinden befreien und in grobe Würfel schneiden.

Den Romanasalat, Rucola und Spinat waschen, trockenschleudern und die äußeren Blätter vom Romanasalat ablösen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und grob würfeln.

Romanasalat, Spinat, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Avocado und Brotwürfel in einer Schüssel vermengen.

Aus Weißweinessig, Olivenöl, Thymian, etwas Orangenschale, Salz und Pfeffer eine cremige Vinaigrette anrühren und den Salat kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Verwenden Sie für den Salat durchaus auch Reste vom Vortag. Der Salat darf gerne süß, sauer und salzig miteinander vereinen. Auch Fruchtsäfte im Dressing oder andere Fischarten eignen sich problemlos zur Zubereitung des Gerichts.

Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trockentupfen und von Gräten befreien. Die Hautseite leicht einschneiden und den Fisch mehlieren. Den Fisch mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite etwa 3 Minuten braten.

Kalte Butter zum Fisch geben und aufschäumen lassen. Den Thymian dazugeben und den Fisch mit der aromatisierten Butter einige Male begießen.

Mit Salz kräftig abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Kresse mit einer Schere abschneiden. Den Brotsalat mit krossen Zanderstreifen auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 21. März 2018

Schwein

Konfierte Schweine-Bäckchen, Rote Bete im Rettich-Fond

Für 4 Personen

Für die Schweinebäckchen:

8 Schweinebäckchen	500 ml Gänsefett	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe	Schweine- oder Kalbsjus

Für die Rote Bete:

3 Rote-Bete, gekocht	1-2 Rote Bete, roh	50 g Butter
1 Jungzwiebel	1 Orange	Balsamico Essig

Für den Rettich-Fond:

250 g Geflügelfond	180 g Sahne	250 g Rettich
kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Kürbiskernöl

Für die Schweinebäckchen:

Die Schweinebäckchen salzen und pfeffern und bestenfalls bei ca. 80 Grad für mehrere Stunden in geschmolzenem Gänsefett konfieren. Aus dem Fett herausnehmen und in dem Schweinejus mit etwas Rosmarin und einer angedrückten Knoblauchzehe glasieren bis die Backe einen schönen Glanz hat.

Für die Rote Bete:

Die gekochte Rote Bete in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in etwas Butter glasieren. Nach und nach etwas Essig dazugeben und damit schön abglänzen, etwas Orangenschale darüber reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die rohe Rote Bete auf einer Aufschnittmaschine ganz dünn aufschneiden und nur mit etwas Balsamico Essig marinieren. Zum Schluss die fein geschnittene Jungzwiebel zur glasierten Rote Bete geben.

Für den Rettich-Fond:

Den Geflügelfond und die Sahne aufkochen und etwas einreduzieren. Nun mit dem Stabmixer den Rettich einmixen. Die gesamte Flüssigkeit durch ein feines Sieb seihen, wieder in einen Topf geben und mit kalter Butter auf die richtige Konsistenz bringen. Zum Schluss mit fein geschnittenem Schnittlauch vollenden.

Die warme Rote Bete zusammen mit den Schweinebäckchen anrichten. Darauf die roh marinierte Rote Bete geben und zum Schluss den Rettich-Fond angießen und mit Kürbiskernöl vollenden.

Alexander Kumptner am 30. September 2017

Schweine-Backe mit Ingwerkraut, Topinambur, Rotkohl-Saft

Für 2 Personen

4 Schweinebacken	150 g Sauerkraut	1/8 Rotkohl
1 Topinambur	20 g frischer Ingwer	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1,5 Eidotter	1/2 ganzes Ei
100 ml Kokosmilch	400 ml Gänseeschmalz	160 g geklärte Butter
½ TL Kaltsaftbinder	1 kleinen Zweig Rosmarin	1,5 EL frischen Schnittlauch
1 EL Zucker	Cayennepfeffer	weißer Balsamico Essig
Balsamico, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Die Schweinebacken gut salzen und in das circa 80°C heiße Gänsefett geben. Die Backen so lange konfieren bis sie weich und zart sind.

Die Zwiebel in etwas Olivenöl glasig schmoren, den Zucker dazugeben und etwas karamellisieren. Anschließend das Sauerkraut zufügen und mit der Kokosmilch aufgießen. Den Ingwer frisch dazu reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Dotter, das Ei und den weißen Balsamico mixen und die geklärte (nicht zu heiße) Butter einmontieren. Salzen und pfeffern und in eine Espuma-Flasche mit zwei Kapseln füllen. Anschließend warmstellen.

Den Topinambur in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Backpapierblätter legen, salzen und beschweren. Im Ofen circa 40 Minuten bei 140°C (Umluft) knusprig backen.

Den Rotkohl entsaften und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Balsamico würzen und mit etwas Kaltsaftbinder (oder Xanthan) mixen, bis die Flüssigkeit etwas dicker ist.

Zum Anrichten etwas Hollandaise unter das Ingwerkraut ziehen und zusammen mit den Schweinebacken, dem knusprigen Topinambur und dem Rotkohlsaft anrichten.

Alexander Kumptner am 22. April 2015

Soßen

Weißwein-Soße

Für zwei Personen

2 Schalotten	2 EL Butter	20 g kalte Butter
250 ml Weißwein	125 ml Prosecco	130 ml Sahne
25 g weiße Schokolade	Salz	Pfeffer

Schalotten schälen, grob schneiden und in einer Sauteuse in etwas Butter glasig schwenken. Mit dem Weißwein und Prosecco ablöschen und reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und der weißen Schokolade abschmecken. Durch ein Sieb seihen.

Gegebenenfalls noch etwas reduzieren und vor dem Servieren die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen.

Alexander Kumptner am 02. März 2022

Zitronen-Fenchel-Soße

Für zwei Personen

1 Fenchelknolle	1 Zwiebel	1 Zitrone, Saft, Abrieb
250 ml Gemüsefond	100 ml Noilly Prat	20 ml Pernod
100 ml Sahne	70 g kalte Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Fenchel waschen, Enden entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Olivenöl heiß werden lassen und Zwiebel und Fenchel darin anbraten. Leicht salzen, mit Noilly Prat ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Auf ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen und durch ein Sieb abseihen, Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Sahne zum Fenchelsud geben. Mit etwas Zitronensaft und Pernod nochmal reduzieren lassen. Mit kalter Butter montieren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alexander Kumptner am 17. August 2018

Suppen

Kürbis-Suppe mit Reh-Rücken und Rosenkohl-Blättern

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Muskatkürbis	1-2 Zwiebel	1 Stück Ingwer
100 ml Sahne	600 ml Hühnerfond	2 EL kalte Butter
Butter	Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Reh:

150 g Rehrücken	Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Öl	

Für die Garnitur:

2 Stk. Rosenkohl	Eiswasser
------------------	-----------

Für die Suppe:

Den Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Ingwer in einem Topf mit Öl und Butter glasig anbraten. Kürbis zu den Zwiebeln geben. Anschwitzen, bis das Kürbisfleisch zerfällt. Salzen und dann mit Fond aufgießen und kochen lassen, bis der Kürbis vollständig gegart ist. Hitze reduzieren und die Suppe pürieren.

Anschließend mit Sahne aufgießen, etwas kalte Butter dazugeben, vermischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Reh:

Rehrücken in etwas Öl kurz bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen geben. Wenn die Suppe fertig ist, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und den Aromaten Wacholder, Lorbeerblatt und Rosmarin kurz nachbraten.

Für die Garnitur:

Rosenkohl in seine einzelnen Blätter teilen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten in der Pfanne schwenken, in der der Rehrücken nachgebraten wurde.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Den Kürbis können Sie beim Anschwitzen mit etwas Weißwein ablöschen. Das bringt eine angenehme Säure. Dabei aber unbedingt darauf achten, dass der Alkohol vollständig verkocht. Außerdem können Sie etwas Tomatenmark mit anschwitzen. Dadurch bekommt die Suppe eine kräftige Farbe und eine leichte Süße.

Alexander Kumptner am 25. November 2021

Vegetarisch

Caponata Siciliana mit Safran-Arancinos, Parmesan-Schaum

Für zwei Personen

Für die sizilianische Caponata:

2 Ochsenherz Tomaten	1 rote Paprika	½ Aubergine
2 Stangensellerie	3 EL schwarze Oliven in Öl	eingelegt
½ Chilischote	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 EL Rosinen	2 EL Pinienkerne
2 EL Kapern	1-2 TL Tomatenmark	½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum	Balsamicoessig	Olivenöl
Eiswasser	1-2 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Safran-Arancinos:

125 g Risottoreis	5 getrocknete Tomaten	½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	50-80 g Mozzarella
2 Eier	50 g Butter	Milch
350 ml Gemüsefond	120 ml Weißwein	Semmelbrösel
Mehl	Safranfäden	Öl

Für den Parmesanschaum:

½ Zwiebel	1 Zitrone	100 g Parmesan
3 EL Butter	120 ml Sahne	50 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Für die sizilianische Caponata:

Die Tomaten auf einer Seite einritzen, in heißem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend die Haut abziehen und fein hacken. Paprika mit einem Bunsenbrenner auf der Außenseite abflämmen, sodass sich die Haut löst und ebenfalls im Eiswasser die Haut abziehen. Alternativ kann die Paprika auch in einen Ofen gegeben werden, wichtig ist, dass die Haut schwarz wird.

Aubergine in Daumnagel große Stücke schneiden und mit Salz würzen. Nach etwa 10 Minuten mit der Hand gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel, sowie die Chilischote langsam darin glasig dünsten. Die ausgedrückten Auberginenwürfel dazugeben und mit erhöhter Temperatur von allen Seiten etwas Farbe nehmen lassen. Den fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit den blanchierten, fein gehackten Tomaten bei mittlerer Hitze langsam einköcheln. Wenn das Ragout beginnt eine cremige Konsistenz zu bekommen, die Oliven grob hacken und gemeinsam mit den Kapern und Rosinen dazugeben.

Paprika in gleich große Stücke schneiden, ebenfalls dazu geben und wieder auf die gewünschte cremige Konsistenz einkochen lassen. Zum Schluss den Sellerie in feine Spalten schneiden und dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamicoessig kräftig und abschmecken. Petersilie und Basilikum abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Caponata vor dem Anrichten mit den gehackten Kräutern, Abrieb von der Zitrone und Pinienkernen vollenden.

Für die Safran-Arancinos:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Öl glasig anschwitzen. Reis und Safran dazugeben, mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einreduzieren. Nach und nach mit warmem Gemüsefond aufgießen und rühren bis dieser vollkommen verdampft ist. Wenn das Korn die gewünschte Konsistenz hat mit Milch, geriebenen Parmesan und Butter vollenden. Die Masse so schnell wie möglich flach auf einen Teller mit Backpapier geben und im Kühlschrank oder Tiefkühler herunter kühlen. Mozzarella und getrocknete Tomaten in feine Würfel schneiden und mischen. Die Reismasse aus der Kühlung nehmen und z.B. mit einem Eisportionierer runde

Kugeln formen. Diese mit der Mozzarella- Tomaten-Masse füllen und zu Bällchen rollen. In Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in heißem Öl knusprig ausbacken.

Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit einem Esslöffel Butter glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen voll einreduzieren. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und leicht köcheln lassen. Parmesan fein reiben. Sahne und anschließend den Parmesan dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren und etwas einreduzieren lassen. Zitronenzeste abreiben, Flüssigkeit durch ein Sieb seihen und mit dem Rest kalter Butter und Zitronenzesten zu einem Schaum mixen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. November 2019

Caramelle mit Kräutern, Spargel, Walnüssen, Safran-Soße

Für zwei Personen:

Für den Teig:	250 g doppel griffiges Mehl	4 Eier (Eigelb)
1 ganzes Ei	1 Prise Salz	
Für die Füllung:	500 g Ricotta	120 g Parmesan
1 Zweig Basilikum	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Kerbel
3 Blätter Salbei	1 Zitrone	Salz, Pfeffer
Für die Sauce:	1 Zwiebel	150 ml Weißwein
150 ml franz Wermut	400 ml Gemüsefond	350 ml Sahne
½ TL Safranfäden	60 g kalte Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für den Spargel:	6 Stangen grünen Spargel	2 Stangen Sellerie
2 EL Walnüsse		
100 ml Olivenöl	Eiswasser, Salz	
Für den Nudelteig:	1 Ei	Salz

Für den Teig:

Die vier Eier trennen. Mehl, Eigelbe, ein ganzes Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und für 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Parmesan reiben. Zitrone waschen und trockentupfen. Basilikum, Petersilie, Kerbel und Salbei abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kräuter mit dem Ricotta, Parmesan und Abrieb einer Zitrone vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Mit Fond und Sahne aufgießen, Safran dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz (mind. die Hälfte) einreduzieren. Vor dem Servieren die kalten Butterflocken mit einem Stabmixer einmischen um eine cremige Bindung zu bekommen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Spargel am Ende abschneiden und den Stangensellerie vorsichtig schälen. Beides nacheinander in reichlich Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Beide mit Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Nüsse im Backofen rösten.

Für den Nudelteig:

Teig aus der Kühlung nehmen und mit einer Nudelmaschine in mehreren Stufen dünn ausrollen (vorletzte Stufe funktioniert immer ganz gut). In rechteckige Teile schneiden (10x7cm).

Nun die Ricotta Masse aus dem Kühlschrank nehmen und in die Mitte der rechteckigen Nudelteile spritzen. Mit einem verquirlten Ei rundherum einpinseln. Das ganze wie einen Bonbon einrollen und an den Enden fest zusammendrücken ohne Luft einzuschließen. Salzwasser aufstellen und die Caramelle darin kurz aufkochen. Mit einem Lochschöpfer herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Nussbutter schwenken.

Nun die Caramelle in einen tiefen Teller geben, den Spargel und den Stangensellerie darauf verteilen und zum Schluss vorsichtig den Schaum von der Safransauce abschöpfen und damit napieren. Die ausgekühlten, gerösteten Nüsse mit einer Reibe fein über das Gericht hobeln und mit Kräutern garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Juni 2019

Frisch gemachte Buchteln

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g glattes Mehl, Type 405	125 ml Milch	15 g frische Hefe
1 Eigelb	25 g geriebener Staubzucker	1 Zitrone, Abrieb
25 g Butter, Zimmertemperatur	1 Vanilleschote	2,5 g Salz

Für die Vanillesauce:

100 ml Milch	2 Eigelbe	1 EL Stärke
200 ml Sahne	2 cl Rum	1 Vanilleschote

Für den Teig:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Germ in lauwarmen Milch auflösen. Mehl mit Butter, einem Eigelb, Salz und Zucker verkneten. Die Hefemilch nach und nach dazugeben und 5 Minuten kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Kleine Bälle runterstechen (ca. 30 g pro Buchtel) und in einer gebutterten Form eng aneinander schichten und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Man kann sie auch in die Form schichten und kühlstellen und erst bei Gebrauch fertig backen. Dazu früh genug (ca. 1 Stunde vorher) aus der Kühlung nehmen.

Für die Vanillesauce:

Milch mit Eigelben und Stärke verquirlen. In einem Topf die Sahne erwärmen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und zur Sahne geben. Rum und die ausgekrazte Vanilleschote ebenfalls dazugeben.

Topf vom Herd ziehen und die Eimischung mit einem Schneebesen hineinrühren. Je nach Geschmack noch etwas mehr Rum dazugeben.

Die ausgekrazte Vanilleschote nicht wegschmeißen. Legen Sie diese in ein Gefäß mit Zucker und erhalten Sie dadurch einen selbstgemachten Vanillezucker. Außerdem schmeckt Pflaumenmarmelade sehr gut zu den Buchteln.

Alexander Kumptner am 10. November 2022

Gemüse mit Ricotta-Zitronen-Creme und Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das mediterrane Gemüse:

300 g Zucchini	2 rote Paprika	1 gelbe Paprika
100 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
1 Zitrone	1 TL Tomatenmark	150 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Creme:

1 Zitrone	400 g Ricotta	40 g Parmesan
50 g Pinienkerne	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kräutersalat:

80 g Frisée	1 Zitrone	3 EL weißer Balsamico
3 EL Olivenöl	20 g rotes Basilikum	20 g Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das mediterrane Gemüse:

Die Stielansätze der Zucchini wegschneiden, Paprika von Strünken und Kernen befreien. Gemüse in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Öl anschwitzen.

Zuerst Paprika zugeben, danach Zucchini bei etwas erhöhter Temperatur mitbraten. Tomatenmark einrühren, kurz mitbraten und mit Gemüsefond aufgießen.

Gemüse kurz köcheln lassen. Chili entkernen, klein hacken und dazugeben. Zitronenschale abreiben und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Ricotta-Zitronen-Creme:

Parmesan reiben. Zitrone abreiben und auspressen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Einige für die Garnitur beiseitestellen und den Rest hacken.

Ricotta mit Parmesan, Pinienkernen, Öl und 3 EL Zitronensaft- und etwas Abrieb gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kräutersalat:

Frisée abbrausen und zerpflücken. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer in den marinieren. Etwas Zitronenschale abreiben, zugeben und verrühren.

Ricotta-Zitronen-Creme auf Tellern anrichten. Gemüse in die Mitte der Creme geben und den Kräutersalat darauf anrichten. Mit Olivenöl beträufeln, mit restlichen Pinienkernen garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 07. Oktober 2020

Kürbis-Chili-Risotto mit Ziegenkäse

Für 4 Portionen:

250 g Muskatkürbis	1 Zwiebel	1 rote Chilischote
150 g kalte Butter	300 g Risottoreis	1 EL Tomatenmark
200 ml Weißwein	1l heiße Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer
100 g geriebener Parmesan	2 Rollen Ziegenkäse (à 150 g)	

Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden.

In einem ofenfesten Topf einen gehäuften EL Butter erhitzen und die Zwiebel mit dem Kürbis darin glasig anschwitzen. Den Reis und das Tomatenmark bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten mitrösten, dann die Chili untermischen. Den Wein angießen und einkochen lassen.

Zum Gratinieren den Backofen mit Grillstufe 200 °C vorheizen. Lasst den Risotto beim Garen nicht allein. So stellt ihr sicher, dass immer genügend Flüssigkeit im Topf ist und der Risotto nicht ansetzt oder pampig wird. Soviel Brühe angießen, dass der Reis bedeckt ist und unter häufigem Rühren einköcheln lassen. Wieder Brühe angießen und unter Rühren einköcheln lassen. So weiterfahren, bis der Reis bissfest gegart ist.

Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in Stückchen und den Parmesan dazugeben und alles cremig verrühren.

Den Ziegenkäse in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf den Risotto legen und im Backofen etwa 3 Minuten goldbraun gratinieren

Alexander Kumptner am 06. Dezember 2022

Für den Salat:

Salatherzen säubern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Salat in einzelne Blätter zerteilen und mit der Petersilie in eine Schüssel geben. Aus dem Senf, Balsamicoessig und Olivenöl ein Dressing herstellen und Salat damit marinieren.

Maultaschen zusammen mit dem Pilzsud in tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren. Salat dazu anrichten.

Alexander Kumptner am 01. April 2021

Pasta mit cremigen Waldpilzen und Burrata

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Semola Rimacinata ca. 8 Eigelb Nudelmaschine

Für die Waldpilze:

200 – 250 g gemischte Pilze 2-3 Knoblauchzehen 100 ml Portwein
100 ml Weißwein $\frac{1}{4}$ l Geflügelfond 1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl Salz, Pfeffer 20 ml Sahne
Parmesan Petersilie

Für die Butterbrösel:

Butter Semmelbrösel 1 Burrata

Das Semola Rimacinata mit den Eigelben verkneten, bis der Teig eine schöne Konsistenz hat - nicht klebrig, aber auch nicht zu trocken. Den Teig mindestens eine halbe Stunde in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen und mit einer Nudelmaschine zum Beispiel zu Fettuccine verarbeiten. Die Fettuccine zu kleinen Nestern aufrollen.

Für die Waldpilze:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die klein geschnittenen Pilze in die Pfanne geben. Sind die Pilze angeröstet, den fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Die Pilze mit Portwein und Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen, salzen, gehackten Rosmarin dazugeben und einkochen. Zum Schluss die Sahne in die Sauce geben und Parmesan nach Geschmack frisch hineinreiben, dass die Sauce schön sämig wird. Etwas gehackte Petersilie unterrühren.

Für die Butterbrösel:

Butter in einer Pfanne aufschäumen und Semmelbrösel darin anrösten. Nun die Fettuccine in Salzwasser für 1-2 Minuten garen. Anschließend in die Sauce geben, durchschwenken und auf Tellern anrichten. Den Burrata in Stückchen reißen und unterheben (oder einfach auf die Pasta geben). Nun einige rohe Champignons darüber hobeln, Parmesan darüber reiben und das Ganze mit den Butterbröseln bestreuen.

Alexander Kumptner am 06. Januar 2018

Pilz-Omelett

Für zwei Personen

200 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe	2 Eier
100 g Parmesan	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Petersilie
1 kleines Beet Gartenkresse	50 g Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Knoblauch abziehen und andrücken. In einer Pfanne etwas Olivenöl mit dem Knoblauch parfümieren. Die Pilze putzen, schneiden und unter gelegentlichem Schwenken mit viel Hitze in der Pfanne anbraten.

Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Pilze mit Rosmarin und Pfeffer würzen, zum Schluss salzen und eine Flocke Butter hinzugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Pilze auf einem Teller zwischenlagern. Die Eier mit dem Schneebesen verquirlen. Eine Flocke Butter in einer neuen Pfanne aufschäumen lassen und die ganze Pfanne damit benetzen. Anschließend das Ei hineingeben und langsam stocken lassen.

Ei-Masse mit der Teigkarte in Bewegung halten und immer wieder zerteilen, bis ca. zwei Drittel der Masse gestockt sind. Die Ei-Masse noch einmal in eine schöne runde Form bringen und weiter stocken lassen, damit das Ei schön hell bleibt. Für den Geschmack etwas Parmesan reiben und über das Omelett streuen. Ebenfalls die übrige Petersilie darüber geben. Mit der Teigkarte die Ränder lösen und das Omelett einmal mittig zusammenklappen und auf einem Teller anrichten. Pilze, Parmesan und noch etwas Petersilie darüber geben. Mit Gartenkresse das Omelett garnieren und servieren.

Weil Pilze zum größten Teil aus Wasser bestehen, brauchen sie beim Anbraten viel Temperatur, da sie sonst ihre Flüssigkeit verlieren. Da auch Salz ihnen das Wasser entzieht, sollten sie erst nach dem Anbraten gesalzen werden sollten. Während einige Pilze wie Pfifferlinge sehr gut ohne Fett angebraten werden können, fördert etwas Öl oder Butter das schöne Aroma der Champignons.

Alexander Kumptner am 17. April 2020

Ricotta-Gnocchi mit Tomaten und Kapern

Für 4 Portionen:

Für den Ricotta-Gnocchi-Teig:

500 g Ricotta	2 Eigelb	150-160 g Mehl
80-100 g geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer	Mehl
Öl		

Für die Sauce:

1 rote Chilischote	4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
3 Anchovis (in Öl)	500 g Cocktailtomaten	1 EL Kapern
Salz, Pfeffer	1 Bund Basilikum	125 g Mozzarella

Den Ricotta mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren. 150 g Mehl und 80 g Parmesan untermischen. Den Teig mit Salz und Pfeffer sehr würzig abschmecken. Ist der Teig noch klebrig, weiteres Mehl und Parmesan unterkneten. Je weniger Mehl im Teig ist, desto flaumiger werden die Gnocchi.

Also besser nicht der Versuchung nachgeben, mit viel Mehl die Gnocchi formbarer zu machen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit er etwas fester wird. Den Teig in vier Portionen teilen und diese auf der mit reichlich Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen. Die Rollen in etwa 2 cm große Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Mehl bestäuben und über die Rückseite einer Gabel rollen.

In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Die Gnocchi hineingeben und 2 bis 3 Minuten kochen, bis sie nach oben steigen. Dann weitere 4 bis 5 Minuten gar ziehen lassen. Die Gnocchi in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dann auf einem mit Öl eingefetteten Backblech oder einer Platte verteilen und abkühlen lassen. Beim Abkühlen werden die Gnocchi etwas kompakter. Dann kann man sie hinterher braten, ohne dass sie zerfallen.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Chili, Knoblauch und die abgetropften Anchovis (nach Belieben vorher dritteln) darin bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anschwitzen.

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Hitze erhöhen und die Tomaten mit dem Anchovis-Mix 5 bis 8 Minuten dünsten, bis sie etwas ausgelaufen sind. Die Kapern untermischen. Dann die Gnocchi hinzufügen und 3 bis 4 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Mozzarella zerzupfen und mit dem Basilikum auf den Gnocchi verteilen. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen und die Gnocchi in der Pfanne servieren.

Alexander Kumptner am 06. Dezember 2022

Scharfer asiatischer Glasnudel-Salat mit Tofu

Für zwei Personen

Für den Tofu:

150 g Tofu	5 EL Sojasauce	Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

200 g Glasnudeln	1 rote Paprika	1 Mango
100 g Zuckerschoten	2-3 Frühlingszwiebeln	10 g Ingwer
1 frische Chilischote	½ Bund Koriander	150 g Cashewkerne
2 EL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce	1 Schuss Reisessig
1 Schuss Fischsauce	1 Limette, 6 EL Saft	1-2 EL Honig
hellen Sesam	Öl	

Für den Tofu:

Den Tofu in Streifen schneiden, von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Mit etwas Sojasauce ablöschen und für ca. 3 Minuten braten, danach zur Seite stellen und abkühlen.

Für den Salat:

Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochend heißem Wasser übergießen und für ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Für das Dressing das Sesamöl, die Sojasauce, den Reisessig, die Fischsauce, den Honig und den Limettenabrieb verrühren. Ingwer schälen, fein reiben und zum Dressing geben und optional kleingehackte Chilis hinzufügen.

Paprika, Zuckerschoten und Mango in dünne Streifen sowie die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Cashewkerne hacken und gemeinsam mit dem Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Glasnudeln abseihen und zusammen mit dem Gemüse, dem Koriander sowie den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben und mit dem Dressing und Limettensaft marinieren. Den Sesam, den Tofu und die Cashewkerne auf den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und lauwarm servieren.

Alexander Kumptner am 13. Oktober 2021

Shakshuka mit Paprikaschoten, Minze und Koriander

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika	1 Chilischote	15 g Ingwer
1 Msp. Korianderpulver	1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel	1 Msp. Garam Masala
1 EL Tomatenmark	1 Dosentomate	2 Eier
2 EL Olivenöl		

Für die Garnitur:

100 g Feta	2 Scheiben Ciabatta	1 Bund Minze
1 Bund Koriander	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Shakshuka:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Paprika dazugeben und mitrösten. Ingwer fein reiben. Chili klein hacken. Beides ebenfalls dazugeben, mit Korianderpulver, Kreuzkümmel, Garam Masala würzen und noch einmal eine Minute mitrösten.

Das Ganze mit Tomatenmark tomatisieren, mit den Dosentomaten aufgießen und einköcheln lassen. Kleine Mulden formen, die Eier darin reinschlagen und in den Ofen geben. Bis zum gewünschten Garpunkt backen.

In eine Shakshuka passen auch wunderbar Kartoffeln. Hierfür die Kartoffeln in Salzwasser bissfest garen, ausdampfen lassen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in einen Bräter schichten und salzen. Anschließend wie oben mit der Paprika-Tomatenmasse fortfahren diese darüber geben und 10 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen. Eier reinschlagen und bis zum gewünschten Garpunkt weiter backen.

Für die Garnitur:

Die Kräuter abbrausen, trockernwedeln, abzupfen, grob schneiden und mit zwe EL Olivenöl und Salz marinieren. Feta zerbröseln.

Ciabatta in Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Anschließend in kleine Stücke schneiden.

Shakshuka auf Tellern anrichten und mit Kräutern, Ciabattabröseln und Feta garniert servieren

Alexander Kumptner am 31. März 2021

Spaghetti aglio e olio

Für zwei Personen

250 g Spaghetti	4 Knoblauchzehen	2 getrocknete Chilischoten
100 ml Olivenöl	100 g Parmesan	3 Macadamianüsse
2 Zweige Basilikum	Salz	Pfeffer

Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.

Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chilischoten ebenfalls fein hacken. Olivenöl in Pfanne sanft erhitzen und Knoblauch und Chili langsam und ohne Farbe andünsten. Mit etwas Nudelwasser ablöschen.

Spaghetti zum Knoblauchöl in die Pfanne geben und durchschwenken. Parmesan über Pasta reiben und schmelzen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und Macadamianüsse über das Gericht reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter auf Gericht drapieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 21. Dezember 2018

Spargel-Erbesen-Ragout mit Ei, Brokkoli und Parmesan

Für zwei Personen

Für das Ragout:

250 g grüner Spargel	150 g kleine Kartoffeln	60g frische Erbsenschoten
2 Radieschen	200 ml Geflügelfond	½ Bund Kerbel
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

250 g Butter	2 Eier	1 TL heller Balsamicoessig
1 Msp. Cayennepfeffer	½ TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier (sehr frisch)	3 EL Apfelessig	grobes Meersalz
----------------------	-----------------	-----------------

Für den wilden Brokkoli:

100 g wilder Brokkoli	30 g geröstete Haselnüsse	Olivenöl, Salz
-----------------------	---------------------------	----------------

Für den Parmesan:

200 g Parmesan	2 Stiele Thymian	1 TL Mehl
Cayennepfeffer		

Für das Ragout:

Spargelenden abschneiden. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Spargel dritteln und ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Beides abgießen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und zur Seite stellen. Radieschen putzen, waschen und fein hobeln. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Erbsen aus der Schote lösen. Geflügelfond in einem Topf erwärmen, Kartoffeln und Spargel zugeben und den Fond fast vollkommen reduzieren lassen. Erbsen zugeben und ca. 1 Minute darin gar kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Die Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen und die entstandene Molke abschöpfen. Eier trennen. Eigelbe (Eiweiß anderweitig verwenden) und das übrige Ei zusammen mit dem Essig und dem Cayennepfeffer über einem heißen Wasserbad in einem Schlagkessel geben und solange mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht. Die geschmolzene Butter nach und nach zugeben und unterziehen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Gegarten Spargel, Kartoffeln und Erbsen mit der Sauce Hollandaise vermengen. Radieschen und Kerbel ebenso vorsichtig unterrühren und das Ragout eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das pochierte Ei:

Ausreichend Wasser mit dem Essig in einem Topf zum Sieden bringen und einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 3-4 Minuten gar ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

Für den wilden Brokkoli:

Nüsse fein hacken. Brokkoli putzen, waschen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den wilden Brokkoli darin unter Wenden ca. 2-3 Minuten rösten. Mit fein gehackten gerösteten Haselnüssen und etwas Salz abschmecken.

Für den Parmesan:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan fein reiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Käse und Thymian mit dem Mehl mischen, mit Cayennepfeffer würzen und ringförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Im vorgeheizten Ofen 5-8 Minuten goldbraun backen. Noch weichen Parmesankreis aus dem Ofen

nehmen und über einem Kochlöffel-Stiel zu einer Rolle formen und knusprig werden lassen. Die Parmesanrolle zum Servieren auf das pochierte Ei schräg anrichten.
Spargel-Erbesen-Ragout mit pochiertem Ei, wildem Brokkoli und knusprigem Parmesan auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 29. September 2017

Vorspeisen

Asiatisches Tatar vom Rinder-Filet im Erdnuss-Soja-Fond

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet a 150g	$\frac{1}{2}$ Frühlingszwiebel	1 Zitrone
4 EL geröstete Erdnüsse	3 Stängel frischer Koriander	4 EL Sojasauce
1,5-2 EL Sweet Chili Sauce		

Für den Erdnuss-Sojafond:

70 g Erdnussbutter	200 ml Gemüsefond	5 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1 Spritzer Reis-Essig	Cayennepfeffer

Für die Avocado-creme:

1 schwarze reife Avocado	6 EL weißer Balsamico	1,5 EL Zucker
Tabasco	Salz	

Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Koriander abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Zesten einer halben Zitrone abziehen, Erdnüsse klein hacken. Sojasauce und Chilisauce vermengen, Zwiebeln, Koriander, Zesten und Erdnüsse hinzugeben und das Fleisch damit marinieren. Für den Erdnussfond Gemüsefond kurz aufkochen, Sojasauce, Erdnussbutter, Zimt und Essig mit einem Stabmixer einmischen und den festen Schaum abschöpfen. Mit Pfeffer abschmecken. Für die Avocado-creme Avocado abziehen und vom Kern befreien. Avocado mit Balsamico, Zucker, etwas Tabasco vermengen und mit Salz abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Erdnussfond auf Teller geben, das Tatar darauf anrichten, die Avocado-creme daneben anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 01. Juli 2016

Carpaccio vom Ochsen, Estragon, Feta, Zwiebeln, Ciabatta

Für 4 Personen

Für den cremigen Estragon:

1 Bund Estragon	80-100 ml Hühnerfond	50-70 ml weißer Balsamicoessig
1 Scheibe Tramezzini Brot	1 Schalotte	1 Messerspitze Knoblauch
180 ml Maiskeimöl	1/2 Teelöffel Xanthan	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Roten Zwiebeln:

1 Rote Zwiebel	150 ml Sushi-Reisessig	1 Teelöffel Wacholder
150 g frisches Ciabatta	Olivenöl	

Für das Carpaccio:

250 g Rinderfilet, Mittelstück	Salz	Pfeffer
weißer Balsamico Essig	Olivenöl	100g Feta-Käse
Erbsenkresse	Radieschen, in Scheiben	1 Babygurke, in Scheiben

Für den cremigen Estragon:

Für die Estragon-Emulsion den Estragon im lauwarmen Fond mit Tramezzini, Balsamicoessig, der Schalotte und dem Knoblauch fein mixen. Nun nach und nach das Maiskeimöl mit dem Mixer einarbeiten und zu einer mayonnaiseartigen Konsistenz aufziehen. Je nach Konsistenz, etwas Xanthan einmischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für die Roten Zwiebeln:

Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und diese im Sushi-Essig mit den Wacholderbeeren einlegen. Das Ciabatta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kross braten.

Für das Carpaccio:

Das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden und zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattierisen (oder mit dem Pfannenboden) zu dünnen Scheiben klopfen. Diese nun auf einem Teller anrichten, mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico und Olivenöl marinieren.

Das Carpaccio auf einem Teller anrichten, den Feta-Käse, die eingelegten Zwiebeln und den cremigen Estragon darauf drapieren. Die fein geschnittenen Radieschen, die Gurken, sowie die Erbsenkresse nach Geschmack marinieren und zusammen mit den Brotwürfeln über das Carpaccio geben.

Alexander Kumptner am 09. Dezember 2017

Roh mariniertes Wildlachs mit Wasabi-Rahmgurken

Für zwei Personen

Für den Wildlachs:

100 g roher Wildlachs	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Wasabi-Rahmgurken:

1 Salatgurke	3 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Zucker
60 g saure Sahne	1 TL Wasabi	Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

2 Passionsfrüchte	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Zucker
50 ml Olivenöl	Salz	

Gurke schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die halbierten Gurkenhälften auf einer feinen Reibe reiben und leicht einsalzen. Anschließend gut ausdrücken und mit Zucker, Pfeffer, Balsamicoessig und saurer Sahne marinieren. Erst kurz vor dem Anrichten die Wasabipaste unterrühren.

Lachs waschen und trocken tupfen und in feine, vier Millimeter dünne Tranchen schneiden. Die Zitrone abbrausen und Zesten runter reiben. Mit Salz, Pfeffer, Abrieb der Zitrone und Olivenöl würzen.

Die Passionsfrüchte halbieren und aushöhlen. Schnittlauch waschen, trocken wedeln und zwei Esslöffel fein schneiden. Passionsfrucht zusammen mit Schnittlauch, Salz, Zucker und Olivenöl zu einer Vinaigrette verarbeiten.

Lachs auf Wasabigurken auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Kerbel waschen und trocken wedeln. Blätter abzupfen, fein schneiden, darüber streuen und servieren.

Alexander Kumptner am 12. August 2016

Spicy Tuna mit Avocado-Mango-Salat und Papadams

Für 4 Personen

Für die Mayonnaise:

2 Eigelb	1 TL mittelscharfer Senf	250 ml Maiskeimöl
weißer Balsamico	Cayenne-Pfeffer	Salz, Zucker

Für den Thunfisch:

300 g frischer Thunfisch	2 EL Sriracha Sauce	4 EL eingel. Sushi-Ingwer
1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

Für den Salat:

2 schwarze Avocados	$\frac{1}{2}$ halbe Mango	1 Zitrone
weißer Balsamico	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Pkg. Papadams
Öl		

Für die Mayonnaise:

Für die Mayonnaise die Eigelbe mit dem Senf, Salz, Zucker und etwas Essig verrühren. Nach und nach das Öl einarbeiten, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Kräftig abschmecken.

Für den Thunfisch:

Nun einen Teil dieser Mayonnaise mit der Sriracha zu einer cremigscharfen Sauce verrühren und mit dem (nicht zu klein) geschnittenen Thunfisch und dem fein gehackten Sushi-Ingwer vermengen. Feingeschnittenen Schnittlauch und etwas Zitronenabrieb dazu.

Für den Salat:

Die Papadams in heißem Fett ausbacken, sofort trocken tupfen und in kleinere Stücke brechen. Etwa 8 dünne Scheiben von der Avocado schneiden und als Dekoration beiseitelegen. Die restliche Avocado und die Mango in feine Würfel schneiden und mit allen Zutaten zu einem kräftig schmeckenden Salat marinieren.

Das Thunfischtatar auf den Papadams anrichten und etwas von dem Avocado-Mango-Salat darauf geben. Als Dekoration jeweils zwei dünn geschnittene Avocado-Scheiben darüber legen.

Alexander Kumptner am 04. November 2017

Thai-Asia-Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss

Für zwei Personen

1 Rinderfilet à 175 g	5 g Speisestärke	50 ml Sojasauce
1 TL dunkles Sesamöl	$\frac{1}{4}$ rote Zwiebel	10 ml Sushi-Essig
100 g Erdnussbutter	20 ml Sushi-Essig	20 ml Sojasauce
5 ml Sesamöl	150 ml Gemüsefond	20 g Mango
20 g Papaya	1 Bund Minze	1 Bund Koriander
50 g geröstete Erdnüsse	100 ml Cognac	Olivenöl, Bananenblatt

Rinderfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Maizena, Sojasauce, Sesamöl marinieren. Rote Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneiden und in Sushi-Essig marinieren. Erdnussbutter mit dem restlichen Sushi-Essig, Sojasauce, Sesamöl, Gemüsefond langsam erhitzen und mixen. Anschließend zur Seite stellen.

Nun Mango und Papaya schälen, in feine Streifen schneiden, mit der grob gezupften Minze und dem Koriander in einer Schüssel zum Marinieren vorbereiten. Kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch kurz bei extrem hoher Hitze anbraten. Cognac darüber gießen und flambieren. Das Fleisch herausnehmen und evtl. 2-3-mal darüber hacken. In einem Ring auf einem Bananenblatt anrichten und den mit Sushi-Essig marinierten Koriander-Minze-Salat darauf setzen, mit Zwiebeln und gerösteten Erdnüssen bestreuen. Die Erdnuss-Marinade extra servieren.

Alexander Kumptner am 08. Februar 2017

Thai-Asia-Beef-Salat mit tropischen Früchten

Für zwei Personen

1 Rinderfilet (175 g)	5 g Speisestärke	50 ml Sojasauce
1 TL dunkles Sesamöl	$\frac{1}{4}$ rote Zwiebel	10 ml Sushi Essig
100 g Erdnussbutter	20 ml Sushi Essig	20 ml Soja Sauce
5 ml Sesamöl	150 ml Gemüsefond	20 g Mango
20 g Papaya	1 Bund Minze	1 Bund Koriander
50 g geröstete Erdnüsse	100 ml Cognac	Olivenöl
Bananenblatt		

Rinderfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Maizena, Sojasauce und Sesamöl marinieren. Rote Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneiden und in etwas Sushi Essig marinieren. Erdnussbutter mit dem Restlichen Sushi Essig, Sojasauce, Sesamöl und dem Gemüsefond zusammen langsam erhitzen und mixen. Anschließend zur Seite stellen.

Nun die Mango und Papaya schälen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit der grob gezupften Minze und dem Koriander in einer Schüssel zum Marinieren vorbereiten. Kurz vor dem anrichten in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch nur ganz kurz bei extrem hoher Hitze darin anbraten. Cognac drüber gießen und flambieren. Das Fleisch herausnehmen und evtl. 2-3-mal darüber hacken. In einem Ring auf einem Bananenblatt anrichten und den nun mit Sushi Essig marinierten Koriander-Minze Salat darauf setzen, mit Zwiebeln und mit den gerösteten Erdnüssen bestreuen. Die Erdnuss-Marinade extra dazu servieren.

Alexander Kumptner am 07. Januar 2021

Thai-Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss-Sud

Für vier Personen

Für das Thai Beef:

350 g Rinderfilet	50 g Sojasoße	dunkles Sesamöl
5 – 10 g Maisstärke		

Für die tropischen Früchte:

1 Bund Koriander	1 Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
50 g Papaya	50 g Mango	Sushi-Essig
2 EL Olivenöl	2 EL geröstete Erdnüsse	

Für den Erdnuss-Sud:

100 g Erdnussbutter	100 ml Sushi-Essig	150 – 180 ml Gemüsefond
20 ml Sojasoße	5 – 10 ml Sesamöl (dunkel)	1 Msp. Zimt
1 Msp. Chili		

Für das Thai Beef:

Das ganze Gericht kann man auch sehr gut mit Garnelen zubereiten!

Das Rinderfilet fein schneiden und mit der Maisstärke, der Sojasoße und dem Sesamöl marinieren. Das Rinderfilet in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten, herausnehmen und grob schneiden.

Für den Erdnuss-Sud:

Die Erdnussbutter zusammen mit dem Zimt, Chili, der Sojasoße und dem Gemüsefond langsam erwärmen. Leicht überkühlen lassen und anschließend mit dem Sushi-Essig und dem Sesamöl säuerlich abschmecken.

Für die tropischen Früchte:

Den Koriander und die Minze grob zupfen.

Die Früchte und die Gurke in feine Streifen schneiden.

Den Salat (Koriander, Minze, Früchte, Gurke) mit etwas Sushi-Essig und Olivenöl marinieren.

Den Erdnuss-Sud leicht erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Fleisch in einem tiefen Teller mit Hilfe eines Rings anrichten. Darauf den Salat setzen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Erdnuss-Sud übergießen.

Alexander Kumptner am 01. April 2017

Wild

Carpaccio vom Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Creme

Für zwei Personen

Für die Petersilienwurzelcreme:

200 g Petersilienwurzel	100 ml Milch	50 g Butter
1 Muskatnuss	1 Msp. gemahlener Zimt	Salz

Für das Carpaccio:

200 g ausgelöster Rehrücken	Meersalz	Olivenöl
-----------------------------	----------	----------

Für die Vinaigrette:

30 g getrock. Cranberries	1 Schalotte	100 g kleine Pfifferlinge
50 ml Himbeeressig	100 ml Olivenöl	1 Bund Petersilie
Salz		

Für die Garnitur:

1 Birne	1 Schuss Himbeeressig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienwurzelcreme:

Die Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit Salz würzen. Mit der Butter und der Milch in einen hohen Becher geben und zu einem Püree mixen. Mit Salz, Muskatnuss und Zimt würzen und lauwarm stellen.

Für das Carpaccio vom Rehrücken:

Den Rehrücken zuputzen, in dünne Scheiben schneiden und diese zwischen 2 Klarsichtfolien mit einem Plattiereisen dünn klopfen. Die Scheiben auf einem Teller anrichten. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Cranberry-Pfifferling-Vinaigrette:

Cranberries fein hacken. Schalotte abziehen, fein schneiden und die Pfifferlinge putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Für die Vinaigrette Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne kurz anbraten und mit Salz würzen. Einen Spritzer Olivenöl und die Schalotten hinzugeben. Anschließend mit den gehackten Cranberries in eine Schüssel geben. Petersilie, Himbeeressig und Olivenöl hinzufügen und zusammen zu einer Vinaigrette anrühren.

Für die Garnitur:

Eine Birne dünn hobeln, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Cranberry-Pfifferling-Vinaigrette über das Carpaccio geben. Dazu die Petersilienwurzelcreme anrichten, mit Birnen garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 08. Oktober 2020

Kaninchen-Rücken im Tramezzini-Mantel mit Mais-Creme

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

2 ausgelöste Kaninchenrücken	1 Scheibe Tramezzini	200 g Hühnerfilet
150 ml Sahne	1 Bund Basilikum	Butterschmalz

Für die Maiscreme:

4 Kolben Zuckermais (roh)	1 EL Mascarpone	Salz
---------------------------	-----------------	------

Für den Romanesco:

1 Kopf Romanesco	100 ml weißer Balsamicoessig	1 TL Senfkörner
1 TL Zucker		

Für die Farce das Hühnerfleisch waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Hühnerfleisch mit Sahne, Basilikum und Salz in einem Multi-Zerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Tramezzini mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Farce bestreichen.

Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und in Butterschmalz anbraten.

Kaninchen in die Tramezzini einrollen und solange anbraten, bis diese leicht gebräunt sind und das Fleisch durch ist.

Für die Maiscreme:

Mais vom Kolben entfernen und entsaften. Mais aufkochen und mit Mascarpone vermengen und zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für den Romanesco:

Romanesco zerkleinern und fein hobeln. Essig, Senfkörner und Zucker aufkochen und Romanesco darin einlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 27. August 2020

Reh-Rücken im Brioche-Mantel, Birnen-Creme, Kraut-Flecken

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken à 300 g 2 Scheiben Tramezzini 50 ml neutrales Pflanzenöl
Salz

Für die Farce:

1 Hähnchenbrust à 100 g 10 g Pinienkerne 80 g Sahne
3 Zweige glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für die Birnencreme:

2 reife Birnen 100 ml Birnensaft 120 g Butter
1 Gewürznelke 1 Prise Zimtpulver

Für die Krautflecken:

1 Weißkohl 1 Zwiebel 60 g Zucker
20 ml Weißweinessig 1 EL Butter $\frac{1}{2}$ Bund frischer Majoran
Salz

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Farce Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Hühnerbrust waschen, trockentupfen und fein schneiden. Fleisch mit Sahne, Petersilie und Pinienkernen in der Moulinette fein pürieren. Kalt stellen.

Für das Fleisch den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. In einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten kurz anbraten.

Tramezzini mit einem Nudelholz leicht ausrollen und anschließend etwa einen halben Zentimeter mit Hühnerfarce bestreichen. Angebratenen Rehrücken auf das vorbereitete Brot legen und einrollen, sodass das Fleisch komplett umschlossen ist. Von allen Seiten in reichlich Öl goldbraun anbraten und im vorgeheizten Ofen circa acht Minuten fertig garen.

Für die Birnencreme die Birnen schälen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Birnensaft, etwas Wasser, Nelke und Zimt etwa zehn Minuten weichdünsten. Mit kalter Butter in einem Standmixer cremig mixen.

Für die Krautflecken Zwiebel abziehen und fein hacken. Weißkohl von äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig braten. Weißkohl dazugeben und kurz mit schwenken. Etwas Zucker hinzufügen und das Kraut damit karamellisieren. Mit Essig ablöschen und abgedeckt solange schmoren, bis das Kraut weich ist. Majoran abbrausen, trockenwedeln und vom Stiel zupfen. Kraut mit Majoran und Pfeffer abschmecken. Den rosa gebratenen Rehrücken im Brioche-Mantel tranchieren, mit Birnencreme und karamellisierten Krautflecken auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. November 2016

Reh-Rücken im Tramezzini-Mantel, Sellerie-Püree, Bohnen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 200 g	2 Tramezzini-Brote	1 Hühnerbrust à 200 g
100 ml Sahne	2 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

300 g Sellerie	3 EL Butter	1 TL Muskat
Salz		

Für die Bohnen:

300 g grüne Bohnen (Fisolen)	2 Zweige Bohnenkraut	1 EL glattes Mehl
1 ½ EL Butter	200 ml Rinderfond	1 Spritzer Weißwein-Essig
100 g Schmand	Eiswasser	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

1 Knoblauchzehe	Olivenöl
-----------------	----------

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten; leicht abkühlen lassen. (Nicht im Kühlschrank). Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Das kalte Hühnerfleisch kleinschneiden und zusammen mit der Sahne, Salz, Pfeffer und der Petersilie in einer Moulinette schnell zu einer feinen Farce mixen und sofort wieder kühl stellen. (Profi-Tipp: Wichtig bei der Farce: es muss alles kalt verarbeitet werden, da sie sonst gerinnt). Das Brot mit einem Nudelholz dünner rollen und mit der kalten Farce dünn bestreichen. Nun den Rehrücken vertikal darauf platzieren und seitlich einmal komplett einrollen, so dass das Tramezzini-Brot nur ganz leicht überlappt. Beim Abschluss die Farce als „Kleber“ verwenden.

Für das Selleriepüree:

Sellerie in kleine Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abseihen und etwas ausdampfen lassen, sodass kein überschüssiges Wasser mehr im Sellerie ist. Mit den Butterflocken zu einem feinen Püree mixen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Bohnen:

Bohnen in ca. 1-2cm große Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. In einem zweiten Topf die Butter schmelzen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Nach und nach mit Fond aufgießen und mit einem Schneebesen so verrühren, dass eine glatte Creme entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken und die Bohnen dazugeben. Bohnenkraut kleinschneiden, mit dem Schmand verfeinern und zugeben.

Für den Rehrücken:

Knoblauch abziehen und andrücken. Den Rehrücken im TramezziniMantel in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl und mit dem angedrückten Knoblauch von allen Seiten goldbraun braten und im Ofen 8-10 Minuten Medium garen. (Ca. 53-55 Grad Kerntemperatur) Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Alexander Kumptner am 16. November 2018

Reh-Rücken mit Nuss-Zimt-Kruste, Wirsing, Mousseline

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl

Für die Nuss-Zimt-Kruste:

30 g geröstete Haselnüsse 30 g geröstete Mandeln 30 g Walnüsse
125 g weiche Butter 2 Eier 25 g geriebenes Weißbrot
1 Msp. Zimt 1 Zweig Thymian 1 TL Maiskeimöl
Salz

Für den Wirsing:

250 g Wirsing 3 Scheiben Bacon 1 Zwiebel
1 EL Butter 100 ml Sahne Muskat
Salz Eiswasser

Für die Mousseline:

250 g Süßkartoffel 60 g kalte Butter Reis-Essig
Cayennepfeffer Salz

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Rehrücken waschen, trocken tupfen und salzen. In einer beschichteten Pfanne etwas neutrales Öl erhitzen und den nicht kalten Rehrücken darin von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauchzehe mit dem Handrücken andrücken. Rosmarin abbrausen und sorgfältig trocknen. Knoblauchzehe und Rosmarin dazugeben und Fleisch in der Pfanne in den Ofen geben. Rehrücken garen bis zu einer Kerntemperatur von ca. 50 - 52 Grad.

Für die Nuss-Zimt-Kruste: Die Haselnüsse, Mandel und Walnüsse fein hacken. Eigelb vom Eiweiß trennen. Butter in einer kleinen Schüssel schaumig rühren und langsam Eigelbe dazugeben. Nach und nach Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse hinzufügen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian, Weißbrot und Maiskeimöl zur Masse hinzugeben, unterheben und mit Salz und Zimt abschmecken. Masse zwischen zwei Backpapier Blättern geben und mit einem Nudelholz ca. 3-5cm ausrollen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Wirsing: Die Blätter vom Wirsing zupfen und abbrausen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Wirsingblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Wirsingblätter ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Bacon würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne glasig abschwitzen. Sahne hinzugeben und cremig einkochen lassen. Wirsing hinzugeben und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Krustenmasse aus dem Kühlschrank nehmen und eine Scheibe abschneiden. Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf 230 Grad Grillfunktion umstellen. Kruste auf das Fleisch legen und kurz im Ofen gratinieren.

Für die Mousseline: Die Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und Salzwasser in einem Topf erhitzen. Süßkartoffeln hinzugeben und weich kochen. Abgießen und gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln in eine Gefäß geben und Butter mit einem Stabmixer einmontieren, bis es ein seidiges Püree ergibt. Mit Salz, Cayennepfeffer und Reis-Essig kräftig abschmecken und warm stellen. Den rosa gebratenen Rehrücken mit Nuss-Zimt-Kruste, cremigem Wirsing und Süßkartoffel-Mousseline auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 13. Dezember 2017

Steinpilz-Tatar mit Kirschen und gebratenem Reh-Rücken

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g filetierter Rehrücken	Butter	1 Zweig Rosmarin
15 Wacholderbeeren	Salz	

Für das Tatar:

150 g Steinpilze	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 EL Butter	100 ml weißer Portwein	100 ml Weißwein
½ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kirschen:

1 Handvoll frische Kirschen	1 EL Butter	50 ml Weißwein
1 EL Kirschlikör	20 ml Kirschsafft	1 TL Zucker
Speisestärke		

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch salzen und in einer heißen Pfanne ringsherum scharf anbraten.

Fleisch in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad garen. Aus dem Ofen nehmen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butter in eine Pfanne geben und zusammen mit Rosmarin und Wacholderbeeren aufschäumen lassen. Dann das Fleisch zum Nachbraten in die Pfanne geben und einige Mal mit der aromatisierten Butter übergießen.

Für das Tatar:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, dann die Pilze darin anrösten. Knoblauch andrücken und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann Butter hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pilze aus der Pfanne auf ein Brett geben, abkühlen lassen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb unter die Pilze heben.

Für die Kirschen:

Kirschen waschen und entkernen. Zucker, Kirschlikör, Weißwein und Kirschsafft in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Kirschen hinzugeben. Mit Butter aufmontieren und ggf. mit etwas Speisestärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 16. September 2021

Index

- Alexander, 10, 24
Ananas, 12, 21
Aprikosen, 10
Artischocke, 37, 49, 92
Aubergine, 116
Auflauf, 4
Avocado, 29, 33, 40, 43, 54, 106, 132, 135
- Bäckchen, 108
Beeren, 19
Birnen, 6, 10
Biskuit, 18
Bohnen, 59, 68
Brathähnchen, 72
Bries, 84
Brokkoli, 129
Brombeeren, 4
Brot, 133
Butter, 112
- Carpaccio, 133
Ceviche, 28, 29, 40
Chicoree, 88
Crème, 5, 6
- Eier, 116, 118, 122, 124, 127, 129
Eis, 13
Enten-Brust, 73
Entrecôte, 102
Erbsen, 50, 53, 62, 78, 92, 103, 129, 133
Erdbeeren, 23
- Fenchel, 36, 60, 63, 75, 112
Filet, 85, 87, 89, 90, 103
Fisch, 28, 106, 134, 135
Fisch-Filet, 29
Fisch-Stäbchen, 30
Fleisch, 88
Fleisch-Filet, 132, 133, 136, 137
Forellen-Filet, 27
Früchte, 9, 13, 18
- Geflügel, 81, 114, 133
Gnocchi, 125
- Grapefruit, 13
Gratin, 55, 93
Gurke, 28, 43, 54, 72, 76, 90, 93, 103, 133, 134, 137
- Hühner-Brust, 73
Heidelbeeren, 4, 23
Himbeeren, 4, 8, 14, 15, 23
- Jakobsmuscheln, 97–99
- Käse, 133
Kürbis, 27, 30, 65, 72, 73, 97, 108, 114, 121
Kabeljau-Filet, 34, 36, 40
Kalb, 80, 81
Kaninchen-Rücken, 141
Karree, 92
Kartoffeln, 2
Kirschen, 4, 13
Klops, 78
Knödel, 32
Kokos, 9, 12
Kotelett, 93
Kraut, 38, 142
Kresse, 106
Kumtner, 10, 24
- Lachs, 45, 56, 58, 134
Lachs-Filet, 31, 43
Lachs-Forelle, 37, 38
Lauch, 51, 68
- Möhren, 42, 45, 46, 61, 68
Mousse, 11, 22
Mozzarella, 116, 125
Muscheln, 100
- Nocken, 15, 18, 19
Nudeln, 35, 62, 100, 123, 128
- Obst, 135–137
Orangen, 4, 12, 13, 16, 17
- Paprika, 35, 40, 52, 65, 92, 98, 116, 120, 126
Pastinaken, 51

Perlhuhn, 75
 Perlhuhn-Brust, 74, 76
 Pfirsich, 6
 Pflaumen, 16
 Pilze, 32, 41, 48, 53, 67, 84, 87, 89, 93, 102,
 103, 122–124, 140, 145
 Polenta, 42, 87, 88
 Porree, 42

 Quark, 4, 9, 13, 16, 122

 Rösti, 65
 Rüben, 42
 Radieschen, 26, 28, 40, 76, 97, 129, 133
 Ragout, 129
 Reh-Rücken, 140, 142–145
 Reis, 53, 81, 97, 99, 116, 121
 Rettich, 38, 54, 61, 66, 108
 Riesen-Garnelen, 97
 Romanesco, 141
 Rosenkohl, 45, 56, 58, 114
 Rotbarbe, 35
 Rote-Bete, 31, 42, 108
 Rotkraut, 109
 Rucola, 106

 Saibling, 54
 Saibling-Filet, 26
 Salat, 4, 13
 Sardinien, 39
 Sauerkraut, 109
 Schmarrn, 5, 6, 8, 17, 18
 Schoten, 35, 78, 126–129
 Seeteufel, 44, 46, 48, 49
 Seezunge, 50
 Sellerie, 28, 42, 59, 66, 68, 84, 116, 118, 143
 sonstige, 96, 119
 Souffle, 12, 13, 16
 Spaghetti, 128
 Spargel, 44, 48, 55, 78, 118, 129
 Spinat, 46, 106
 Steinbutt, 51–53
 Suppen, 42
 Sushi, 61, 135

 Tarte, 20, 21, 23
 Tatar, 33, 54, 102, 132
 Teig-Taschen, 122
 Topinambur, 52, 53, 109

 Vanille-Soße, 10
 Vitello, 90

 Weißkohl, 142
 Wein, 112
 Wels, 55
 Wild, 134, 140, 142–145
 Wirsing, 144
 Wolfsbarsch, 59–64

 Zander-Filet, 30, 32, 41, 42, 65–68
 Ziegenkäse, 121
 Zucchini, 52, 98, 120