

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Alexander Kumptner

2023-2024

25 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 26. Dezember 2024.

Inhalt

Mohn-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Kürbiskernöl-Eis	1
Lachs im Blätterteig, Schnittlauch-Rahm, Kartoffeln	2
Steinbutt-Filet mit Süßkartoffel-Zimt-Püree, Ananas	3
Konfierter Skrei, Spinat, Beurre blanc, Estragon-Öl	4
Doraden-Filet mit Blumenkohl, Kräuter-Bröseln, Krabben	5
Thunfisch und Spargel im weißen Tomaten-Fond	7
Steinbutt mit Sauce béarnaise, Spargel-Edamame-Ragout	8
Kartoffel-Velouté mit Kräuter-Öl, Räucher-Aal, Birnen	9
Biskuit-Roulade	10
Rote Bete, Kartoffel-Nussbutter-Schaum, Rucola-Pesto	11
Ricotta-Nocken mit geschmolzenen Tomaten und Kapern	12
Kartoffel-Gratin mit Spargel-Orangen-Salat	13
Shiitake-Risotto mit glasiertem Rosenkohl	14
Enten-Brust mit Mandel-Orangen-Soße und Blumenkohl	15
Kalb-Butter-Schnitzel mit Erbsen-Lauch-Gemüse	16
Kalb-Involtini, Fregola sarda, Sellerie-Schaum, Birne	17
Pilz-Risotto mit Kalb-Tafelspitz, Pilzen und Spargel	19
Lamm-Koteletts, Thymian-Kartoffelkuchen, Ratatouille	20
Wasabi-Garnelen mit marinierten Salatherzen	22
Tomatisierte Fregola sarda mit Garnelen	23
Rinder-Tatar mit Paprika-Gemüse	24
Spargel-Orangen-Salat	25
Sauce béarnaise	25
Eierlikör	25
Pilz-Tatar mit Bouillon-Kartoffeln und Reh-Tagliata	26

Mohn-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Kürbiskernöl-Eis

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

300 g Quark	100 g Sauerrahm	9 Eier
Butter	ca. 220 g Zucker	120 g Maisstärke
4 EL geschroteter Graumohn		

Für den Zwetschgenröster:

200 g frische Zwetschgen	1 Orange	Butter
1 Stange Zimt	1 Vanilleschote	1 Säckchen Earl-Grey-Tee
100 ml Pflaumensaft	100 ml Pflaumenwein	3 EL Zucker
1 EL Maisstärke		

Für das Kürbiskernöl-Eis:

100 g Kürbiskerne	4 Eier	250 ml Milch
250 ml Sahne	1 Vanilleschote	100 g Zucker
50 ml Kürbiskernöl		

Für die Garnitur: Puderzucker

Für den Schmarrn: Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Sauerrahm und Quark in eine Schüssel geben. Eier trennen und die Eigelbe zum Sauerrahm und Quark geben. Ca. 60 g des Zuckers hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Graumohn unterheben.

Das Eiweiß in einer separaten Schüssel aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann nach und nach unter Rühren den restlichen Zucker einrieseln lassen und Eiweiß steif schlagen. Maisstärke unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unter die Quark-Mohn-Masse heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schmarrn-Masse hineingeben und einige Minuten auf dem Herd stocken lassen. Sobald der Teig in der Mitte anfängt Blasen zu schlagen, den Schmarrn in den vorgeheizten Backofen geben und fertig backen.

In eine zweite Pfanne Zucker geben und schmelzen lassen.

Mohnschmarrn aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne mit Zucker stürzen, etwas karamellisieren lassen und dann großzügig zerzupfen.

Für den Zwetschgenröster: Zwetschgen halbieren und den Stein entfernen, dann vierteln. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Zwetschgen hinzugeben. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Mit Pflaumensaft und Pflaumenwein ablöschen. Earl-Grey-Tee, Zimt und Vanille hinzugeben und alles etwas einkochen lassen. Röster ggf. mit Stärke andicken. Vor dem Servieren mit Orangenabrieb und saft abschmecken.

Für das Kürbiskernöl-Eis: Zwei Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Kürbiskerne hacken. Milch und Sahne mit Vanille aufkochen.

Die zwei Eigelbe und die zwei ganzen Eier mit Zucker schaumig rühren und langsam zur Milch-Sahne Mischung dazugeben. Das Ganze zur Rose abziehen, durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Wenn das Eis anfängt cremig zu werden, das Kürbiskernöl eingießen und gemeinsam mit dem Rest anrichten.

Für die Garnitur: Mohnschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 16. Januar 2023

Lachs im Blätterteig, Schnittlauch-Rahm, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 85 g	100 g Jungspinat	1 Pkg. Blätterteig, 250 g
30 g Zwiebel	1 Zitrone, Zesten	1 Ei
70 g Frischkäse, Doppelrahm	2 EL geschnittener Bärlauch	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Eiswasser	

Für den Schnittlauchrahm:

1 Zitrone, Abrieb	2 EL griech. Joghurt	2 EL Schmand
1 EL Schnittlauch	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 Baby-Kartoffeln	1 EL Butter	1 Prise Salz
-------------------	-------------	--------------

Für die Garnitur:

2-3 Blätter Bärlauch

Für den Lachs:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden. In Butter glasig anschwitzen, danach Spinat und Bärlauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles kurz abkühlen lassen und nochmals in einem Sieb mit Küchentrepp ausdrücken. Dann Frischkäse sowie Zitronenzesten dazugeben und vorsichtig vermengen.

Blätterteig je nach Größe ca. dritteln und einen Esslöffel von der Fülle in die Mitte des Teigstückes geben. Lachs salzen und pfeffern und auf die Masse setzen. Blätterteig zuerst seitlich und dann von oben und unten einschlagen. Wenn gewünscht, kann der Blätterteig noch eingeritzt werden. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit ca. 1 EL Wasser verrühren und das Blätterteigpäckchen damit einpinseln. Lachs mit Blätterteig auf einem Backpapier im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Den Blätterteigpäckchen in den letzten 3-4 Minuten etwas Farbe verleihen und dafür den Backofen auf 200 Grad hoch stellen. Der Fisch sollte eine Kerntemperatur von 51-52 Grad erreichen.

Für den Schnittlauchrahm:

Joghurt, Schmand, Schnittlauch und Zitronenzesten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Auskühlen lassen und in gewünschte Form schneiden. Etwa 100 ml Wasser aufkochen und dann Butter einrühren bis es emulgiert. Kartoffeln in die Emulsion geben und darin schwenken. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Bärlauch garnieren.

Alexander Kumptner am 10. Mai 2024

Steinbutt-Filet mit Süßkartoffel-Zimt-Püree, Ananas

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets, à 200 g	$\frac{1}{4}$ Ananas	1 rote Chilischote
4 Blätter Basilikum	1 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

1 Süßkartoffel	3 EL Butter	10 ml weißer Balsamicoessig
1 Prise Zimt	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

6 große Tomaten	10 ml Sahne	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für den Steinbutt:

Den Steinbutt salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Butter dazugeben und den Fisch wenden. Chili klein schneiden und zusammen mit Basilikum zum Fisch geben. Ananas schälen, zwei Scheiben abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Würfel ganz am Ende kurz in der Pfanne im Sud schwenken.

Für das Püree:

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen und mit Butter, Zimt und weißem Balsamico zu einem Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:

Tomaten vierteln, leicht salzen, zuckern und etwas ziehen lassen. In einen Topf geben, mit Basilikum und etwas Pfeffer pürieren. Masse durch ein Sieb oder ein Passiertuch geben und auf diese Weise das weiße Tomatenwasser in einen Topf abtropfen lassen. Sahne und Butter dazugeben, pürieren und Schaum abschöpfen. Idealerweise könnte man diesen Vorgang über Nacht einfach durchlaufen lassen.

Püree auf Tellern anrichten. Fisch anlegen und Ananas mit dem Sud darübergeben. Tomatenschaum darübergeben und servieren.

Alexander Kumptner am 28. März 2024

Konfierter Skrei, Spinat, Beurre blanc, Estragon-Öl

Für zwei Personen

Für den Skrei:

250 g Skrei, ohne Haut	2 Knoblauchzehen	2-3 Zweige Rosmarin
250 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spinat:

50 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Beurre blanc:

2 Zwiebeln	100-150 ml Sahne	Butter
150-200 ml Weißwein	2 EL weißer Balsamicoessig	2 Lorbeerblätter
5 schwarze Pfefferkörner	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Estragon-Öl:

1 Bund Estragon	150-200 ml neutrales Öl
-----------------	-------------------------

Für die Brösel:

1 Knoblauchzehe	3 EL Pankobrösel	1 EL Butter
-----------------	------------------	-------------

Für den Skrei:

Den Skrei salzen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin auf 50-60 Grad erhitzen und den Skrei für ca. 10 Minuten hineinlegen. Fisch aus dem Öl nehmen und ggf.

abtupfen. Leicht pfeffern.

Für den Spinat:

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Knoblauch abziehen, fein hacken und zur Butter geben. Spinat putzen, ebenfalls hinzugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beurre blanc:

Zwiebeln abziehen und in Butter glasig braten. Mit Zucker und Salz würzen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzugeben und alles mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Dann Sahne und Balsamico zufügen, kurz köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren. Sauce mit kalter Butter montieren und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Estragon-Öl:

Estragon und Öl mixen. In einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Dabei das Estragon-Öl auffangen.

Wenn Sie Kräuter übrig haben, schmeißen Sie diese nicht weg, sondern stellen Sie ein Kräuter-Öl her. Geben Sie das Kräuter-Öl in eine saubere Flasche und packen Sie diese mit Alufolie ein. So ist das Öl vor Licht geschützt und behält länger seine grüne Farbe.

Für die Brösel:

Knoblauch andrücken. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Knoblauch und Panko zugeben und die Brösel goldbraun rösten.

Alexander Kumptner am 23. Februar 2024

Doraden-Filet mit Blumenkohl, Kräuter-Bröseln, Krabben

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Doradenfilets	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterbrösel:

40 g Panko	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 kleiner Zweig Rosmarin	1 kleiner Zweig Thymian	Salz

Für den Blumenkohl:

1 kleiner Blumenkohl	2 EL Maiskeimöl	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce hollandaise:

1 Schalotte	1 Zitrone, Saft	1 Ei
100 g Butter	1-2 EL Weißweinessig	1 Lorbeerblatt
3 schwarze Pfefferkörner	Cayennepfeffer	Zucker
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Krabben:

100 g Nordseekrabben	1 TL Butter	50 ml Gemüsefond
----------------------	-------------	------------------

Für die Garnitur:

50 g Vogelmiere	1 EL weißen Balsamicoessig	1 EL neutrales Pflanzenöl
Zucker	Salz	

Für den Fisch:

Das Fischfilet auf der Hautseite in Olivenöl in einer Pfanne braten.

Kräuter waschen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Fleischseite salzen und pfeffern. Wenn die Hautseite knusprig ist, Kräuter und Knoblauch hinzugeben. Anschließend Butter in die Pfanne geben, zerlassen und das Fischfilet damit übergießen.

Für die Kräuterbrösel:

Panko in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Knoblauch abziehen und als ganze Zehe zu den Bröseln geben. Thymian und Rosmarin waschen, trockenwedeln, fein schneiden und ebenfalls zu den Bröseln geben. Butter hinzufügen und alles miteinander vermengen. Zum Schluss mit Salz würzen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl putzen, waschen und trockentupfen. Anschließend in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Maiskeimöl in eine Pfanne geben und die Blumenkohlscheiben darin bei niedriger Hitze langsam anbraten, bis dieser leichte Röstfarben bekommen. Nicht zu schnell heiß braten, da er ansonsten innen noch roh ist. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Für die Sauce hollandaise:

Vorab die Butter klären. Hierfür die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen, bis sich die Molke trennt und nur die geklärte Butter übrig bleibt. Diese zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Für die Reduktion 50 ml Wasser, Weißweinessig, das Lorbeerblatt sowie die Pfefferkörner in einem Topf zusammenmischen. Schalotten abziehen, fein würfeln und ebenfalls dazugeben und für ca. 12 Minuten reduzieren lassen. Anschließend abseihen und zur Seite stellen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, eine Prise Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat und Zucker in eine Schüssel geben und die Hälfte der Reduktion hinzugeben und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Anschließend die warme, geklärte Butter tröpfchenweise unter ständigem Rühren hineinfließen lassen, bis eine Emulsion

entsteht. Je nach Konsistenzwunsch noch etwas von der Reduktion und geklärten Butter hinzugeben. Hollandaise zum Schluss mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Krabben:

Butter in einem Topf zerlassen und Gemüsefond hinzugeben. Krabben in den Topf geben und in dem Fond erwärmen. Anschließend mit zwei Esslöffeln der zuvor gefertigten Hollandaise verfeinern.

Nicht zu viel Gemüsefond verwenden, damit es durch Zugabe der Hollandaise nicht zu flüssig wird.

Für die Garnitur:

Vogelmiere waschen und trockenschleudern. Essig und Öl miteinander vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken. Vinaigrette mit Vogelmiere vermengen.

Alexander Kumptner am 09. Januar 2024

Thunfisch und Spargel im weißen Tomaten-Fond

Für zwei Personen

Für den weißen Tomatenfond:

500 g Tomaten
2 Prisen Zucker

4 Zweige Basilikum
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

50 g kalte Butter

Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel
1 TL Butter
2 Prisen Zucker
Salz

4 Stangen grüner Spargel
200 ml trockener Weißwein
Öl

1 Orange, Saf, Abrieb
2 EL hellen Balsamico
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Thunfisch:

200 g Thunfischfilet
Salz

1 Limette, davon Abrieb

Olivenöl

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Für den weißen Tomatenfond:

Die Tomaten waschen, klein schneiden und mit Salz und Zucker würzen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter mit zu den Tomaten geben. Gewürzte Tomaten pürieren. Püree in ein Passiertuch geben und in einem Sieb austropfen lassen. Sud auffangen. Achtung Passiertuch nicht ausdrücken, sonst bleibt der Sud nicht weiß! Sud in einem Topf erhitzen, Butter hineingeben und mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Für den Spargel:

Weißwein mit Balsamico, Zucker und Salz in einem Topf ansetzen und erhitzen. Spargel schälen und grünen und weißen Spargel jeweils nacheinander im Sud garen. In Eiswasser abschrecken. Dann in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasieren. Butter dazu geben und mit Salz würzen. Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Für die Garnitur des Thunfisches beiseitestellen. Spargel mit dem Saft einem Spritzer Orangensaft und etwas Salz aromatisieren.

Für den Thunfisch:

Thunfisch in Öl wenden und von allen Seiten salzen. In einer Pfanne mit Öl kurz und scharf von allen Seiten anbraten. Zum Anrichten in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese nochmals mit Öl marinieren, salzen und mit dem Abrieb der Orange (siehe oben) und Limette bestreuen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Alexander Kumptner am 02. Juni 2023

Steinbutt mit Sauce béarnaise, Spargel-Edamame-Ragout

Für zwei Personen

Für den Fisch:

200 g Steinbuttfilet	Butter	1-2 Zweige Estragon
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

3-4 Schalotten	2 Eier	250 g Butter
100 ml Estragonessig	100 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
$\frac{1}{2}$ EL schwarze Pfefferkörner	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Ragout:

4 Stangen weißer Spargel	100 g vorgegarte Edamame	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Zucker	2 TL Salz	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für die Macadamia:

4 Macadamianüsse

Für den Fisch:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Fisch portionieren und langsam in Butter braten. Estragon hinzufügen und die Butter damit parfümieren. Fisch mit heißer Butter nappieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Butter in einen Topf geben, schmelzen, leicht abkühlen lassen und die abgesetzte Molke mit einem Löffel abschöpfen.

Schalotten abziehen und klein schneiden. Zusammen mit Essig, Weißwein, Estragon, Zucker und Pfefferkörnern in einen Topf geben und reduzieren lassen. Anschließend die Reduktion passieren und etwa 50 ml zum Eigelb geben. Mit einem Schneebesen über einem Wasserbad schaumig schlagen, dann langsam die flüssige Butter einfließen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Estragon hacken und unter die Sauce heben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ragout:

Spargel schälen und in Salz-Zucker-Wasser mit einer halben Zitrone bissfest kochen. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Edamame kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Edamame und Spargel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sauce béarnaise vermengen und als Ragout servieren.

Für die Macadamia:

Macadamianüsse im Ofen rösten. Vor dem Servieren über den Fisch reiben.

Alexander Kumptner am 27. April 2023

Kartoffel-Velouté mit Kräuter-Öl, Räucher-Aal, Birnen

Für zwei Personen

Für Velouté und Aal:

300 g mehligk Kartoffeln	2 Schalotten	2 g frischer Meerrettich
$\frac{3}{4}$ Bund Schnittlauch	50 g Butter	50 ml Sahne
150 ml Gemüfefond	Weißwein	Wermut
Salz	Pfeffer	

Für das Kräuter-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	100 ml Olivenöl
--------------------------------------	-------------------------	-----------------

Für den geräucherten Aal:

1 geräucherter Aal

Für die karamellisierten Birnen:

1 Birne	2 Flocken Butter	Calvados
Puderzucker		

Für Velouté und Aal:

Eine braune Butter herstellen.

Schalotten abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Gekochte Kartoffeln zu den Schalotten geben. Salzen und pfeffern. Gemüfefond, Sahne und Meerrettich zugeben. Mit Weißwein und Wermut abschmecken.

Das Ganze in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab glatt pürieren. Braune Butter zu der Kartoffel-Velouté geben und erneut mit dem Pürierstab pürieren, dann durch ein Sieb passieren.

Schnittlauch fein hacken und zu der Velouté geben.

Für das Kräuter-Öl:

Kräuter abrausen und trockenwedeln. Blätter von den Stielen zupfen.

Olivenöl auf 70 Grad erhitzen und zusammen mit den Kräutern mixen.

Durch ein feines Sieb passieren.

Für den geräucherten Aal:

Zwei Tranchen aus dem Aal schneiden. Von der Haut lösen. Etwas von der braunen Butter über den Aal geben.

Für die karamellisierten Birnen:

Birne schälen. Mit einem Aushöllöfel die Birne aushölen. 1 Flocke Butter hinzugeben. Mit Calvados ablöschen. Ganz zum Ende erneut 1 Flocke Butter hinzugeben. Erneut etwas Calvados dazugeben.

Alexander Kumptner am 13. Januar 2023

Biskuit-Roulade

Für zwei Personen

Für die Roulade:

6 Eier 170 g Zucker 10 g Vanillezucker
6 EL Mineralwasser 180 g Mehl, W 700 200 g Aprikosenmarmelade

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für die Roulade:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker für mindestens 5 Minuten mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Anschließend das Mineralwasser dazugeben. Mehl sieben und vorsichtig unter die Masse heben. Dann auf einem Blech mit Backpapier gleichmäßig verteilen, in den vorgeheizten Backofen geben und für ca. 12 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrhandtuch stürzen, mit Marmelade bestreichen und einrollen.

Für die Garnitur:

Biskuitroulade mit Puderzucker bestäuben.

Alexander Kumptner am 09. Mai 2024

Rote Bete, Kartoffel-Nussbutter-Schaum, Rucola-Pesto

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete 150 g Butter Butter, Salz

Für den Kartoffelschaum:

150 g vorw. festk. Kartoffeln 75 ml Sahne 75 g der braunen Butter v.o.

75 g Gemüsefond Muskatnuss Zucker, Salz

Für das Pesto:

20 g Rucola 1 Zitrone, Abrieb 15 g Haselnüsse

100 ml Olivenöl 1 Prise Salz 1 Prise Zucker

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Rucola

Für die Rote Bete:

Einen Backofen auf 185 Grad Umluft und einen zweiten auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einer Sauteuse erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die braune Butter etwas abkühlen lassen. Rote Bete schälen und oben und unten gerade abschneiden. Die Bete in einen Bahnschneider einspannen und drehen, so dass gleichmäßige Bahnen entstehen. Die Bahnen mit brauner Butter bestreichen, salzen und dann kompakt einrollen.

Eine kleine Cocotte mit Butter einfetten. Die Bete-Rollen gleichmäßig in eine kleine Cocotte stellen, sie sollten die Cocotte ausfüllen. Dafür diese oben gerade abschneiden und mit der Oberseite in die Cocotte legen.

Ein weiteres Mal oben und an den Seiten mit brauner Butter bestreichen und bei 185 Grad für ca. 20 Minuten im Backofen garen. Die restliche braune Butter für den Kartoffelschaum beiseitestellen.

Für den Kartoffelschaum:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und anschließend in gesalzenem Wasser weich kochen. Die weich gegarten Kartoffeln abseihen und in einen Topf pressen. Sahne, 75 g von der hergestellten braunen Butter, Gemüsefond dazugeben und mit Muskat, Salz, und Zucker abschmecken und alles aufkochen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer mixen.

Durch ein Sieb in einen Topf passieren und erneut aufkochen und danach nochmals kräftig abschmecken. Tipp: leicht überwürzen, weil der Schaum durch die Flasche wieder etwas an Geschmack verliert. In eine Espuma-Flasche abfüllen und im Wasserbad warm stellen. Espuma-Flasche mit zwei Kapseln füllen.

Für das Pesto:

Haselnüsse im Backofen bei 160 Grad ca. 12 Minuten goldbraun rösten.

Rucola mit $\frac{2}{3}$ der Haselnüsse, Olivenöl, Salz und Zucker mixen und zum Schluss den Zitronenabrieb noch dazugeben. Restliche Haselnüsse für die Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

Rucola verlesen.

Rote Bete aus dem Ofen nehmen und stürzen, so dass die saubere Seite oben ist. Anschließend in der Mitte halbieren und auf dem Kartoffelschaum anrichten. Mit dem Pesto vollenden und den restlichen gerösteten Haselnüssen sowie etwas Rucola garniert servieren.

Alexander Kumptner am 28. März 2024

Ricotta-Nocken mit geschmolzenen Tomaten und Kapern

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

50 g Parmesan	250 g Ricotta	1 Ei
80 g Mehl + Mehl	Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten und Kapern:

500 g Cocktailtomaten	1 $\frac{1}{2}$ Sardellen in Öl	1 EL Kapern
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

15 g Parmesan	3 Zweige Basilikum
---------------	--------------------

Für die Gnocchi:

Den Parmesan fein reiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Ricotta mit Eigelb, Mehl und Parmesan vermengen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Masse mit zwei Esslöffeln abstechen und zu Nocken formen. In siedendem Salzwasser garziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten und Kapern:

Chilischote waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Chili und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten.

Sardellenfilets mit in die Pfanne geben. Tomaten waschen und halbieren.

Mit in die Pfanne geben, ordentlich salzen und einkochen lassen.

Tomaten ggf. mit einer Gabel zerdrücken, sodass der Saft austritt.

Kapern mit in die Sauce geben und bis zum Servieren ziehen lassen.

Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und zum Schluss auf angerichtete Nocken geben.

Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Blätter in feine Julienne schneiden und auf die Nocken geben.

Nocken auf Tomatensauce setzen und mit Parmesan garnieren.

Alexander Kumptner am 01. Juni 2023

Kartoffel-Gratin mit Spargel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für das Gratin:

3 festk. Kartoffeln	1-2 Knoblauchzehen	10 g Parmesan
Butter	200 ml Sahne	100 ml Milch
1-2 Zweige Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

6 Stangen Spargel	100 g Wildkräutersalat	2 Orangen
$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter	1-2 TL scharfer Senf
1 TL Zucker	2 TL Salz	Salz, Pfeffer

Für das Gratin:

Den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen.

Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten. Knoblauch abziehen und halbieren. Form mit Knoblauch einreiben.

Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Diese aufgefächert in die Auflaufform schichten.

Sahne, Milch, Thymian, übrigen Knoblauch in einen Topf geben auf etwas einköcheln lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Parmesan hineinreiben, dann die Masse gleichmäßig über die Kartoffeln geben. Parmesan drüberstreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Für den Salat:

Spargel schälen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und eine halbe Zitrone, sowie Zucker und einen Teelöffel Salz hineingeben. Spargel darin kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Eine Orange heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, -abrieb, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Wildkräutersalat verlesen und ggf. waschen. Mit dem Dressing marinieren. Zweite Orange filetieren.

Spargel auf einen Teller geben und mit flüssiger Butter nappieren. Darauf den Salat setzen und die Orangenfilets anlegen. Alles salzen.

Alexander Kumptner am 28. April 2023

Shiitake-Risotto mit glasiertem Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	150 g Shiitake	2 Schwarzwurzeln
1 Karotte	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
30 g Parmesan	400 ml Gemüsefond	2 TL Shiitake-Pilzpulver
2 Zweige Thymian	Butter	Salz
Pfeffer		

Für den glasierten Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	Butter	1 Zweig Thymian
1 Schale Eiswasser		

Für die Garnitur:

15 g Pinienkerne

Für das Risotto:

Eine Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Shiitake putzen, den Stiel entfernen und klein schneiden.

Einen Fond ansetzen. Karotte schälen und schneiden. Zwiebel im Ganzen sowie die klein geschnittene Karotte zu dem Gemüsefond geben.

Thymian hinzugeben. Einen Teil der Pilze sowie die Stiele ebenfalls zu dem Fond geben.

Shiitake in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Hitze zurückdrehen und anschließend die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben. Risottoreis hinzugeben. Pilzpulver ebenfalls hinzufügen und mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen.

Parmesan reiben. Butter und Parmesan unter das Risotto rühren, sodass es schlotzig wird.

Das Wichtigste beim Zubereiten eines Risottos: Der Fond muss heiß oder warm sein, sonst zieht sich das Reiskorn zusammen.

Für den glasierten Rosenkohl:

Rosenkohl waschen. Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen.

Rosenkohlblätter in einem Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Danach in einer Pfanne mit Butter glasieren. Thymianblättchen abzupfen und hinzugeben.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und als Garnitur verwenden.

Alexander Kumptner am 12. Januar 2023

Enten-Brust mit Mandel-Orangen-Soße und Blumenkohl

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 350-400 g	1 große Orange	Mandellikör
Ras el-Hanout	Salz	Pfeffer

Für den Blumenkohlröschen:

1 Blumenkohl	500 ml Sonnenblumenöl	Salz
--------------	-----------------------	------

Für die Blumenkohlcreme:

restlicher Blumenkohl	300 ml Milch	50 g Butter
10 ml weißer Balsamicoessig	1 TL Ras el-Hanout	1 Msp Cayennepfeffer
Zucker	Salz	

Für die Garnitur:

1 Granatapfel	6 Zuckerschoten	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Olivensöl		

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Haut der Entenbrust längsseitig einschneiden und auf der Hautseite salzen. Die andere Seite mit Pfeffer und Ras el-Hanout würzen. In einer Pfanne die Ente auf der Hautseite langsam anbraten bis sich diese leicht braun färbt. Sobald die Haut eine braune Farbe angenommen hat, umdrehen und kurz auf der Fleischseite braten. Danach sofort in den Ofen stellen und bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten auf 56 Grad Kerntemperatur garen. Sobald die Entenbrust gar ist, aus dem Ofen nehmen, in eine Folie wickeln und bei Zimmertemperatur etwas rasten lassen.

Orange filetieren. Aus den Spalten kleine Orangenfilets ohne Haut herausschneiden. Restliche Orange auspressen und den Saft zur Seite stellen. Bratensatz von der Entenbrust erhitzen, mit Mandellikör ablöschen, mit Orangensaft aufgießen und etwas einreduzieren lassen.

Anschließend die Sauce durch ein feines Sieb seihen. Kurz vor dem Anrichten die Orangenfilets dazugeben, sodass diese durchziehen können und warm werden.

Für den Blumenkohlröschen:

Einzelne Röschen (ca. 100 g) daumendick aus dem Blumenkohl herausschneiden. Sonnenblumenöl erhitzen und die Röschen darin kurz ca. 2-3 Min frittieren, bis sie eine leicht braune Farbe annehmen.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Blumenkohlcreme:

Die restlichen Abschnitte des Blumenkohls klein schneiden und in einem Topf mit Milch, Ras el-Hanout und Salz ansetzen und weichkochen. Den weichen Blumenkohl abseihen und in einen Messbecher geben. Butter, Balsamicoessig, Cayennepfeffer, etwas Zucker, Salz und ggf. etwas Ras el-Hanout hinzugeben und zu einer cremigen Masse mixen.

Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und ca. 2 EL Granatapfelkerne herauslösen. Als Garnitur verwenden.

Zitronensaft auspressen. Zuckerschoten in Julienne schneiden. Mit Zitronensaft und etwas Olivensöl marinieren. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 13. Januar 2023

Kalb-Butter-Schnitzel mit Erbsen-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

175 g Kalbshackfleisch	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Abrieb	Semmelbrösel
$\frac{1}{2}$ Ei	20 g Sahne	Butter
$\frac{1}{2}$ EL schwarzes Trüffelöl	1 kleine Prise Cayennepfeffer	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Erbsen-Lauchgemüse:

$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	40 g TK-Erbsen	$\frac{1}{2}$ EL Butter
75 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL schwarzes Trüffelöl	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für die Kartoffel-Mousseline:

200 g mehligkochende Kartoffeln	80 ml Milch	Butter
Muskatnuss	Salz	

Für das Kartoffelstroh:

1 festk. Kartoffel	Maiskeimöl
--------------------	------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Knolle schwarzer Trüffel
--

Für das Fleisch: 15 g Butter in einen Topf geben und eine braune Butter/Nussbutter herstellen. Kalbshackfleisch, 10 g Semmelbrösel, Sahne, Ei, die braune Butter sowie Zesten einer halben Zitrone in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, einer kleinen Prise Muskat und Trüffelöl würzen.

Daraus dann die Butterschnitzel formen (leicht oval). Die fertig geformten Butterschnitzel von beiden Seiten in Brösel wenden. Anschließend in einer Pfanne Butter erwärmen und die Schnitzel darin langsam anbraten.

Wichtig: Nicht zu heiß braten, da sie sonst außen dunkel und innen roh sind.

Für das Erbsen-Lauchgemüse: Lauch in 0,51 cm breite Scheiben bzw. Räder schneiden. Diese kurz in Salzwasser blanchieren (der Lauch soll noch knackig sein) und anschließend in Eiswasser kalt abschrecken.

In einer Pfanne Gemüsefond erhitzen, mit Trüffelöl parfümieren, dann Lauch und Erbsen dazugeben. Fond nahezu vollständig einreduzieren lassen und mit etwas Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Mousseline: 35 g Butter in einen Topf geben und eine braune Butter/Nussbutter herstellen. Kartoffeln schälen und etwas kleiner schneiden. In einem Topf Wasser aufsetzen, salzen und die Kartoffelstücke darin weichkochen.

Danach das Wasser abseihen und die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Milch erwärmen und zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Muskat würzen. Die braune Butter und die kalte Butter zusammen vorsichtig in die Kartoffel-Masse montieren.

Für das Kartoffelstroh: Kartoffel schälen und mithilfe einer Aufschnittmaschine in ganz dünne Scheiben schneiden. Übereinanderlegen und in feine Julienne schneiden.

Mit Wasser übergießen, ausschwemmen lassen bzw. wässern und auf einem Küchentrepp vorsichtig richtig trocken tupfen. Bei 160 Grad in neutralem Öl goldbraun frittieren.

Für die Garnitur: Trüffelknolle über das Gericht hobeln.

Kartoffel-Mousseline auf einen Teller geben, das Kalbsbutterschnitzel daraufsetzen. Erbsen-Lauchgemüse anrichten und mit dem Butter-Fond nappieren. Zum Schluss die Trüffelknolle über das Gericht hobeln und das Kartoffelstroh daraufsetzen.

Alexander Kumptner am 28. April 2023

Kalb-Involtini, Fregola sarda, Sellerie-Schaum, Birne

Für zwei Personen

Für die Kalbsfarce:

140 g Kalbsrücken	1 Zitrone, Zesten	50 g Sahne
2 EL Cognac	gerebelter Thymian	2 g Salz
2 EL Crushed Ice		

Für die Involtini:

2 Sch. Kalbsrücken à 100g	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

Für die Fregola sarda:

50 g Fregola sarda	25 g Staudensellerie	1 EL Butter
100 ml Gemüsefond	5-7 Blätter glatte Petersilie	Salz

Für den Sellerieschaum:

150 g Knollensellerie	50 g Sahne	100 g Milch
1 EL Butter	100 g Gemüsefond	1 Prise Muskat
1 Prise Salz		

Für die glasierte Birne:

1 Birne, Sorte Caroline	1 EL Butter	100 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Zucker	1 Prise Salz

Für die Kalbsfarce:

Den Kalbsrücken zunächst würfelig schneiden und zusammen mit Sahne, Cognac, Zitronenzesten, Thymian, Salz und etwas Crushed Ice in einen Blender geben und zu einer feinen Masse mixen. Zwischenzeitlich in die Kühlung geben.

Damit die Farce während des Mixens schön kalt bleibt und nicht gerinnt, ist es wichtig, mit etwas Crushed Ice zu arbeiten.

Für die Involtini:

Kalbsrückenscheiben hauchdünn plattieren und auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Danach die Farce mit einer Palette sehr dünn auf die plattierten Kalbsrückenscheiben aufstreichen. Kalbsrückenscheiben sehr dünn und fest einrollen. Involtini anschließend erst in Frischhaltefolie, dann am besten noch in Alufolie einrollen, damit eine feste und kompakte Rolle entsteht. Involtini-Rolle in kochendes Wasser legen, die Temperatur zurückdrehen und darin langsam ziehen bzw. durchgaren lassen. Nach ca. 10 Minuten herausnehmen.

Butter zusammen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Die Involtini aus der Folie nehmen, in die Pfanne geben und langsam nachbraten. Dabei mit der aromatisierten Butter immer wieder übergießen.

Für die Fregola sarda:

Fregola sarda in gesalzenem Wasser ca. 8-10 Minuten kochen.

Staudensellerie putzen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen, dann Gemüsefond zugeben.

Fregola sarda abseihen und mit Butter zum Sellerie dazugeben. Alles glasieren und eine schöne Bindung herstellen. Petersilie in feine Julienne schneiden und zum Schluss unterheben.

Für den Sellerieschaum:

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne, Milch, Gemüsefond, Salz und Muskat weichkochen. Sobald der Sellerie weichgekocht ist, abseihen. Dabei die Flüssigkeit auffangen.

Sellerie fein mixen und mit der Butter montieren. Sollte die Masse zu dick sein, etwas von der Kochflüssigkeit dazugeben. Anschließend in einen Sahnesyphon abfüllen und mit zwei Patronen

befüllen.

Für die glasierte Birne:

Gemüsefond leicht zuckern und salzen. Mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln aus der Birne ausstechen. Etwas Butter und Rosmarin in eine kleine Sauteuse geben, die Birnen-Perlen darin leicht glasieren und etwas von dem Gemüsefond dazugeben. Anschließend nochmal etwas von der Butter dazugeben und die Birnen weiter, aber nicht zu lange glasieren. Zur Seite stellen und kurz vor dem Anrichten erneut leicht erwärmen.

Alexander Kumptner am 23. Februar 2024

Pilz-Risotto mit Kalb-Tafelspitz, Pilzen und Spargel

Für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz:

300 g Kalbstafelspitz 1 Zweig Thymian 2 EL Neutrales Pflanzenöl
Salz

Für den süß-sauren Spargel:

4 Stangen weißer Spargel 200 ml trockener Weißwein 2 EL hellen Balsamico
1 EL Holunderblütensirup 2 Prisen Zucker $\frac{1}{2}$ TL Salz
Salz Pfeffer

Für das Risotto:

120 g Risotto 100 g gemischte Pilze 2 Schalotten
1 Zitrone, davon Abrieb 60 g Parmesan 1 EL Butter
100 ml Weißwein 500 ml Gemüsefond 2 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin 1 EL getrock. Steinpilze 1 Lorbeerblatt
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die glasierten Pilze:

1 Handvoll gemischte Pilze 1 Zitrone, davon Abrieb 1 Zweig Thymian
1 EL Butter Salz

Für den Kalbstafelspitz: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Tafelspitz von Sehnen befreien und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Thymianzweig hineinlegen. Tafelspitz darin von beiden Seiten scharf anbraten und immer wieder mit dem Fett aus der Pfanne arrosieren. Im vorgeheizten Backofen nachgaren lassen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Dann aus dem Ofen nehmen und Ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren gegen die Faser in Tranchen schneiden.

Für den süß-sauren Spargel: Spargel schälen und holzige Enden entfernen. Wasser in einem Topf aufsetzen und stark salzen. Zucker und Weißwein einrühren und Spargel darin bissfest garen. Aus dem Wasser nehmen, kurz abkühlen lassen, längs halbieren und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke in einer Schüssel mit Balsamico, Holundersirup, Salz und Pfeffer bis zum Servieren marinieren.

Für das Risotto: Gemüsefond erhitzen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Getrocknete Steinpilze mit einem Multizerkleinerer zu einem feinen Pulver mixen und zu den Schalotten geben. Champignons, Kräuterseitlinge und Austernpilze putzen und kleinschneiden. Mit in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Lorbeerblatt und Risotto hinzufügen und alles kurz anrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Nach und nach mit Gemüsefond aufgießen und bei gelegentlichem Umrühren Risotto garen lassen bis Flüssigkeit aufgesogen ist. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Mit ins Risotto geben. Parmesan reiben. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit, Parmesan, Butter und Kräuter unter Risotto heben, sodass es cremig wird.

Für die glasierten Pilze: Pilze putzen, halbieren, in etwas Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen und Thymianzweig dazugeben. Mit Abrieb der Zitrone bestreuen.

Pilze immer wieder mit etwas Butter aus der Pfanne übergießen.

Alexander Kumptner am 02. Juni 2023

Lamm-Koteletts, Thymian-Kartoffelkuchen, Ratatouille

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammkarrees à 150 g	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butter	Olivenöl	Salz

Für den Thymian-Kartoffelkuchen:

250 g mehligte Kartoffeln	1 Zitrone, davon Abrieb	1 Ei
30 g Eigelb	3 Zweige Thymian	Muskatnuss
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Ratatouille:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Zucchini
1 weiße Zwiebel	2-3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1 Orange	1 EL Tomatenmark	Kalbfond
1 Zweig Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Schalotten-Sauce:

200 g Schalotten	50 g Butter	kalte Butter
150 ml Rotwein	130 ml Portwein	100 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree in gleich große Stücke bzw. Lammkoteletts mit jeweils einem Knochen schneiden. Fleisch von beiden Seiten salzen. Eine Grillpfanne stark erhitzen, etwas Olivenöl dazugeben und die Koteletts beidseitig kurz scharf anbraten, sodass sie von beiden Seiten schöne Röstaromen haben. Pfanne auf die Seite ziehen und den angedrückten Knoblauch, Rosmarin und die Butter dazugeben. Das Fleisch mit der zerlassenen Butter kurz übergießen. Dann aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen und mit den restlichen Zutaten anrichten. Wichtig: Das Lammkotelett sollte in der Mitte zart rosa sein.

Für den Thymian-Kartoffelkuchen:

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich kochen. Anschließend im heißen Zustand schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat, gerebelten Thymian und etwas Zitronenabrieb schnell abrühren und diese Masse etwas rasten lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben. Darin 1-2 Esslöffel von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Dann wenden und Pfanne mit Kartoffelkuchen in den vorgeheizten Ofen geben. Im Backofen ziehen lassen bzw. bis zum Servieren warmhalten.

Tipp:

Die Kartoffelmasse etwas überwürzen, da die Kartoffel viel Geschmack schluckt.

Für das Ratatouille:

Zwiebel abziehen. Paprikaschoten waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zucchini waschen. Zwiebel, Paprika sowie Zucchini in 0,5 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und zusammen mit der Chilischote fein hacken.

In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stärke erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin glasig braten. Anschließend Paprika hinzugeben, die Hitze etwas erhöhen und für ein paar Sekunden rösten. Zum Schluss die Zucchini dazugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Tipp: Das Gemüse in einer nicht zu kleinen Pfanne braten, damit das ganze Gemüse flach aufliegt und gut anbraten kann.

Gemüse mit Tomatenmark tomatisieren und nochmals kurz rösten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit einem Schuss Fond die Konsistenz bestimmen.

Orange schälen und mit einem Messer filetieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Vor dem Anrichten Orange zusammen mit der Petersilie rasch unter das Ratatouille-Gemüse mischen. Zum Schluss eventuell etwas Orangensaft aus den Orangerückständen zum Gemüse pressen.

Für die Schalotten-Sauce:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zucker und Butter in einer Pfanne anschwitzen und kurz rösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit dem Fond aufgießen und zusammen mit Thymian und Lorbeer einköcheln. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und auf Konsistenz bringen.

Alexander Kumptner am 29. September 2023

Wasabi-Garnelen mit marinierten Salatherzen

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

8 Garnelen	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb, Saft	1 Ei
1,5 EL Reiswein	1 TL Sesamöl	Maisstärke
Pflanzenfett	Salz	Pfeffer

Für die Wasabi-Mayonnaise:

2 Frühlingszwiebeln	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft
1 Ei	1 EL Wasabipaste	1 TL Sesamöl
150 ml neutrales Pflanzenöl	1 Prise brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für die marinierten Salatherzen:

2 Romana-Salatherzen	4 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb
80 g Butter	2 TL Sojasauce	3 Zweige Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

Die Garnelen am Rücken längs einschneiden und ggf. putzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus dem Eigelb, Reiswein, Sesamöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Beides mit unter die Marinade rühren. Garnelen darin ziehen lassen.

Anschließend in Maisstärke wenden und in heißen Fett kurz ausbacken.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

Ei in ein hohes, schlankes Gefäß aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz mit einem Pürierstab aufschlagen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und weiter pürieren bis eine Emulsion entsteht.

Sesamöl, Wasabi, brauner Zucker und Limettensaft unterrühren und abschmecken.

Frittierte Garnelen in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermengen. Chili und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und über Garnelen geben.

Für die marinierten Salatherzen:

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Koriander hacken. Limette abreiben. Alles miteinander vermengen. Butter in einem Topf schmelzen und zu brauner Butter werden lassen. Dann Sojasauce unterrühren und von der Hitze nehmen. Kurz vor dem Servieren über den Salat und Koriander geben. Radieschen in feine Scheiben hobeln und beim Anrichten auf den Salat legen.

Alexander Kumptner am 10. Mai 2024

Tomatisierte Fregola sarda mit Garnelen

Für zwei Personen

Für die Fregola sarda:

200 g Fregola sarda	$\frac{1}{2}$ Fenchel	$\frac{1}{2}$ Paprika
1 Stangensellerie	2 Schalotten	1-2 Knoblauchzehen
3 EL Butter	70 g Parmesan	100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond	1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ EL Harissa
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

6 (blaue) Garnelen	2 Knoblauchzehen	1-2 EL Butter
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl

Zum Garnieren:

Petersilie

Für die Fregola sarda:

Den Gemüsefond in einen Topf geben und erwärmen. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Fenchel, Paprika und Stangensellerie ebenfalls fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen.

Schalotten und Knoblauch glasig andünsten. Gemüse dazugeben und anschwitzen. Fregola sarda und Tomatenmark in den Topf geben, alles gründlich verrühren. Mit Harissa und Paprikapulver würzen und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Gemüsebrühe aufgießen, bis die Nudeln gerade so mit Flüssigkeit bedeckt sind. Auf geringer bis mittlerer Hitze leicht köcheln lassen und wie Risotto nach und nach mit Flüssigkeit aufgießen, sobald die Brühe verkocht ist. Parmesan fein reiben. Sobald die Fregola al dente ist, Parmesan und Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Garnelen in das heiße Öl geben und von beiden Seiten glasig braten.

Knoblauch, Butter und Kräuter in die Pfanne geben und alles kurz anrösten. Garnelen aus der Pfanne nehmen und längs halbieren. Zurück in die Pfanne geben und kurz in der Gewürzbutterschwenken.

Zum Garnieren:

Petersilie waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Alexander Kumptner am 09. Januar 2024

Rinder-Tatar mit Paprika-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

150 g Rinderfilet	$\frac{1}{2}$ Tomate	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
5 Gewürzgurken	Gurkenwasser	1 TL Kapern
1 Ei	1 EL Ketchup	1 EL süßer Senf
1 Zweig glatte Petersilie	1-2 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Paprikagemüse:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Tomate
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Orange, davon Saft
1 EL Tomatenmark	1 Prise Piment d'Espelette	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Brot:

1 Baguette	2 Knoblauchzehen	Olivenöl
------------	------------------	----------

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie	1 Zweig Basilikum	Olivenöl, Salz
--------------------	-------------------	----------------

Für das Rindertatar:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und kurz blanchieren. Im Anschluss abtropfen lassen. Gewürzgurken fein würfeln. Kapern hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Rinderfilet fein hacken und mit Zwiebel, Gewürzgurken, 1-2 EL Gurkenwasser, Kapern, Eigelb, Ketchup, Senf und Olivenöl vermengen. Tomatenwasser auspressen und zum Tatar geben.

Petersilie fein hacken und unter das Tatar rühren. Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Paprikagemüse:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Öl glasig anschwitzen. Rote und gelbe Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Zur Zwiebel in den Topf geben, Hitze erhöhen, salzen und Paprika krätig anrösten. Tomatenmark hinzugeben und mitrösten. Mit Piment d'Espelette und Salz würzen. Tomatenwasser auspressen und dazugeben. Alles etwas einköcheln lassen.

Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft unter das Paprikagemüse rühren.

Für das Brot:

Baguette halbieren, dann längs aufschneiden. Brothälften mit Knoblauch in etwas Öl goldbraun anrösten.

Für die Garnitur:

Blätter von Petersilie und Basilikum abzupfen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Als Garnitur auf das Tatar geben.

Alexander Kumptner am 29. September 2023

Spargel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

6 Stangen Spargel	100 g Wildkräutersalat	2 Orangen
$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter	1-2 TL scharfer Senf
1 TL Zucker	2 TL Salz	Salz, Pfeffer

Spargel schälen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und eine halbe Zitrone, sowie Zucker und einen Teelöffel Salz hineingeben. Spargel darin kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Eine Orange heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, -abrieb, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Wildkräutersalat verlesen und ggf. waschen. Mit dem Dressing marinieren. Zweite Orange filetieren.

Spargel auf einen Teller geben und mit flüssiger Butter nappieren. Darauf den Salat setzen und die Orangenfilets anlegen. Alles salzen.

Alexander Kumptner am 28. April 2023

Sauce béarnaise

Für zwei Personen

3-4 Schalotten	2 Eier	250 g Butter
100 ml Estragonessig	100 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
$\frac{1}{2}$ EL schwarze Pfefferkörner	Zucker	Salz, Pfeffer

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Butter in einen Topf geben, schmelzen, leicht abkühlen lassen und die abgesetzte Molke mit einem Löffel abschöpfen.

Schalotten abziehen, klein schneiden, mit Essig, Weißwein, Estragon, Zucker, Pfefferkörnern in einen Topf geben und reduzieren lassen. Anschließend die Reduktion passieren und etwa 50 ml zum Eigelb geben. Mit einem Schneebesen über einem Wasserbad schaumig schlagen, dann langsam die flüssige Butter einfließen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Estragon hacken und unter die Sauce heben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alexander Kumptner am 27. April 2023

Eierlikör

Für zwei Personen

6 Eier	250 g Kondensmilch	150 ml weißer Rum
1 Vanilleschote	140 g Zucker	

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe gemeinsam mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und Zucker in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Kondensmilch, sowie Rum dazugeben und etwa 5 Minuteniterrühren. Anschließend in vorbereitete saubere Flaschen abfüllen.

Alexander Kumptner am 07. Dezember 2023

Pilz-Tatar mit Bouillon-Kartoffeln und Reh-Tagliata

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g (wilde) Champignons oder	Steinpilze	1-2 getrock. Steinpilze
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Abrieb	2-3 Zweige Petersilie
Olivenöl	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

2 große, festk. Kartoffeln	3-4 Stücke Knollensellerie	5-6 getrock. Steinpilze
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	250 ml Rinderfond
100 g Butter	1-2 Zweige Rosmarin	1-2 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei	Öl	Salz

Für das Reh:

150 g Rehrücken	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
3-4 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen und sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin scharf anbraten, dann Knoblauch hinzugeben.

Pilze aus der Pfanne in eine Schale geben. Getrocknete Steinpilze reiben und dazugeben. Mit Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken, zu den Pilzen geben und verrühren. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und Pilze mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffel schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ggf.

tournieren. Knollensellerie schälen und grob schneiden. Zwiebel abziehen und grob schneiden. Knoblauchzehen leicht andrücken.

Öl in eine Pfanne geben und Kartoffeln darin mit Sellerie, getrockneten Steinpilzen, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Salbei langsam und gleichmäßig braten. Mit Salz würzen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Rinderfond angießen und die Kartoffeln für ca. 15-20 Minuten im heißen Ofen fertigaren.

Sud später als Art Sauce zum Gericht servieren.

Für das Reh:

Reh in Öl ringsherum anbraten. Butter, Thymian und Knoblauch hinzugeben. Flüssige, aromatisierte Butter immer wieder über das Reh gießen und auf diese Weise garen. Wichtig beim Tagliata ist, dass der Kern noch schön rosa ist. Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Ruhen lassen, dann sehr dünn aufschneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Je nach Geschmack die flüssige Butter vor dem Servieren über das Fleisch geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian garnieren.

Alexander Kumptner am 28. September 2023

Index

Aal, 9

Blumenkohl, 5, 15

Butter, 25

Doraden-Filet, 5

Enten-Brust, 15

Erbsen, 16

Filet, 24

Fisch-Filet, 7

Garnelen, 22, 23

Gratin, 13

Gurke, 24

Hühner-Brust, 15

Kabeljau, 4

Karree, 20

Kotelett, 20

Kräuter, 25

Lachs-Filet, 2

Lauch, 16

Möhren, 14

mit-Alkohol, 25

Nudeln, 17, 23

Orangen, 1

Paprika, 20, 24

Pfeffer, 25

Pilze, 14, 19, 26

Räucherfisch, 9

Rücken, 17

Radieschen, 22

Ratatouille, 20

Reh-Rücken, 26

Reis, 14, 19

Rettich, 9

Rosenkohl, 14

Rote-Bete, 11

Roulade, 17

Rucola, 11

Schmarrn, 1

Schoten, 15

Schwarzwurzeln, 14

Sellerie, 23, 26

sonstige, 10, 12

Spargel, 7, 8, 13, 19, 25

Spinat, 2, 4

Staudensellerie, 17

Steinbutt, 3, 8

Tafelspitz, 19

Tatar, 24

Thunfisch, 7

Wein, 25

Zucchini, 20