▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Alexander Kumptner

Warenkorb

1. Skreiloin, mit Haut
2. Fenchelknolle
3. Karotten
4. Spinat
5. Kartoffeln, vorw. festkochend
6. Haselnüsse
7. Safranfäden
8. Vanilleschote
9. Joghurt, 3,5% Fett
10. Wodka
11. Estragon
12. Panko

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone | Limette | Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer

Maren Janich

Haselnuss-Kartoffel-Kroketten mit Spinat-Fenchel-Gemüse, glasierten Karotten und Estragon-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
300 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 Ei
2 EL Haselnüsse
1 EL Mehl
½ EL Speisestärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weichkochen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Haselnüsse in einen Multizerkleinerer geben und fein mahlen.

Ei trennen und das Eigelb mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln hinzufügen. Die Masse zu einem Teig kneten und gut abschmecken. Den Teig kurz in den Kühlschrank stellen.

Für die Panade:
2 Eier
50 g Panko
50 g Haselnüsse
Mehl, zum Ausrollen

Haselnüsse in einen Multizerkleinerer geben und fein mahlen.

Eine Panierstraße aufbauen. Dafür Panko und gemahlene Haselnüsse in einem tiefen Teller vermischen. In einen anderen Teller die Eier verquirlen.

Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Würsten ausrollen. Etwa 5 cm lange Stücke daraus schneiden und diese jeweils nochmal kurz rund rollen. Zuerst in Ei wenden und dann in der Pankomischung wälzen, sodass die Kroketten vollständig ummantelt sind.

Für die Fertigstellung:
Neutrales Öl, zum Frittieren

Kroketten in einer Fritteuse goldgelb ausbacken. Nach dem Backen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Spinat-Fenchel-Gemüse:
100 g Spinat
100 g Fenchel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
Olivenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel in schmale Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und zum Fenchel dazugeben. Nach ca. 3 Minuten den Spinat zum Fenchel geben und die Hitze reduzieren. Wenn der Spinat etwas zusammengefallen ist, das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss etwas Zitronenabrieb darüber reiben.

Für die Karotten:
200 g kleine Karotten mit Grün
15 g Butter
100 ml Gemüsefond
1 TL Safranfäden
½ TL Zucker
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und eventuell längs halbieren. In einer Pfanne die Karotten in Gemüsefond kurz köcheln lassen. Butter, Safran und Chili zu den Karotten geben. Gemüsefond verkochen lassen und gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen, wenn die Karotten noch nicht weich genug sind. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Joghurt:
150 g Joghurt, 3,5% Fett
1 Orange, Abrieb
2 Zweige Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon sehr fein schneiden. Mit dem Estragon in den Joghurt einrühren und mit etwas Orangenabrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.