

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2026** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Gebratener Steinbutt im Artischocken-Chorizo-Sud mit Venusmuscheln, Basilikum-Öl und frittiertem Basilikum

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets à 120 g, ohne Haut
 1 EL Butter
 1 EL neutrales Öl
 2 Zweige Basilikum
 Salz, aus der Mühle

Den Steinbutt salzen und auf einer Seite in etwas Öl anbraten. Butter und etwas Basilikum zum Fisch geben und wenden.

Für den Sud:

30 g Chorizo, am Stück
 4 Artischocken
 2 Ochsenherztomaten
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft
 80 ml Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 3 Zweige Basilikum
 1 g Safranfäden
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chorizo kleinwürfeln und bei niedriger Hitze langsam in etwas Olivenöl anrösten.

Artischocken putzen und in Zitronenwasser legen. Das verhindert, dass das Fruchtfleisch oxidiert und sich verfärbt.

Knoblauch fein hacken. Artischockenböden und Knoblauch zur Chorizo geben, salzen und pfeffern und Farbe annehmen lassen.

Ochsenherztomaten grob schneiden. Mit dem Weißwein und dem Safran ablöschen und die grob geschnittenen Ochsenherztomaten und etwas frisches Basilikum dazugeben. Den Sud bei Bedarf mit etwas Zucker abschmecken. Immer wieder mit etwas Gemüsefond aufgießen und die Böden langsam weich dünsten.

Für die Fertigstellung:

200 g küchenfertige Vongole, in der Schale
 20 g Stangensellerie
 160 g Cherrytomaten
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 Butter, zum Abschmecken

Stangensellerie schälen und kleinwürflig schneiden.

Artischocken aus dem Sud nehmen und den Sud durch ein Sieb filtern. Sellerie und Cocktailtomaten (je nach Größe ganz oder halbiert) in den Sud geben und kurz aufkochen. Butter, Zitronenabrieb und Zitronensaft dazugeben und abschmecken.

Vongole unter fließendem Wasser gründlich säubern und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln in das kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mithilfe eines Passiertuches abseihen.

Geschlossene Muscheln aussortieren. Zum Schluss die Vongole in den Sud geben, nochmal kurz aufkochen und beiseite stellen.

Für den frittierten Basilikum: Basilikum zupfen. Ein paar Blätter ca. 10-20 Sekunden in etwas Öl knusprig frittieren.
1 Bund Basilikum
Neutrales Öl, zum Frittieren

Für das Basilikum-Öl: Den restlichen Basilikum mit etwas Öl aufmixen und kurz auf 100 Grad erhitzen. Anschließend durch ein Sieb filtern und kühlstellen.
Basilikum, von oben
50 ml neutrales Öl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Leo: *Leo frittierte die Kapern als Garnitur. Die Petersilie verwendete er ebenfalls als Garnitur und Panko verwendete er für den Fisch.*

Zusatzzutaten von Dirk: *Dirk röstete die Pinienkerne in einer Pfanne und nutzte sie als Garnitur. Das Lorbeerblatt gab er mit zum Sud. Orangenabrieb und -saft verwendete er zum Abschmecken des Gerichts.*



Laut WWF ist **Steinbutt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Juli 2026):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich: Aquakultur: Kreislaufanlagen

Laut WWF sind **Venusmuscheln** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Juli 2026):

- 1. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Adria (GSA 17, 18): Mit der Hand gesammelt, Handrechen

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2026** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Glasierter Steinbutt mit Erbsen-Spargel-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risotto
 5 Stangen grüner Spargel
 5 Stangen weißer Spargel
 150 g TK-Erbesen
 1 Zwiebel
 30 g kalte Butter
 50 g Parmesan
 100 ml Weißwein
 400 ml Hühnerfond
 5 Zweige glatte Petersilie
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den weißen Spargel schälen. Die Enden vom grünen Spargel entfernen und den grünen sowie den weißen Spargel kurz in Salz-Zucker-Wasser blanchieren. Anschließend in eine Schale mit Eiswasser geben.

Hühnerfond erhitzen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Öl anschwitzen. Reis hinzugeben, salzen und mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Nach und nach mit heißem Hühnerfond aufgießen.

Parmesan reiben und unterheben. Kalte Butter ebenfalls unterheben.

Spargel in schräge Stücke schneiden. Einige Spargelköpfe als Garnitur zur Seite legen. Spargel und Erbsen unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets, ohne Haut
 1-2 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch von beiden Seiten in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Butter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Steinbutt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Juli 2026):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich: Aquakultur: Kreislaufanlagen