

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2021 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Alexander Kumptner

## 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

## Warenkorb

### 3 Pflichtzutaten:

**Rehrücken**  
**Muskatkürbis**  
**Pistazien**

### Zusätzlicher Warenkorb (Kann-Zutaten):

Rosenkohl, Roter Portwein, Wacholderbeeren,  
Lebkuchen, Perlzwiebeln, Cranberrys, Maroni  
(vorgegart)



Jaqueline Paasche

## Gebratener Rehrücken im Pistazien-Mantel, Portweinsauce mit Perlzwiebeln, Muskatkürbis-Püree und Lebkuchen-Rosenkohl-Crumble

Zutaten für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken  
50 g geschälte, ungeröstete Pistazien,  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 EL Wacholderbeeren  
4 EL neutrales Öl  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Pfanne aufstellen und mit dem Öl sehr heiß werden lassen. Reh von beiden Seiten 2 Minuten sehr scharf anbraten. In der letzten Minute der zweiten Seite Thymian, Rosmarin und angedrückte Wacholderbeeren sowie 1 EL Butter dazugeben. Fleisch herausnehmen, von beiden Seiten salzen, pfeffern und auf ein Ofengitter geben. Kräuter und restliche Butter auf das Fleisch geben. Fleisch im Ofen mit Hilfe eines Fleischthermometers auf eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad garen. In der Zwischenzeit Pistazien ohne Öl goldbraun rösten, leicht salzen und hacken.

Reh aus dem Ofen nehmen, pfeffern mit Öl bestreichen und in den gehackten Pistazien wälzen. Vor dem Servieren ca. 3 Minuten ruhen lassen.

### Für die Portweinsauce:

100 g Perlzwiebeln  
150 ml roter Portwein  
100 ml Rotwein  
400 ml Wildfond  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Wacholderbeeren  
4 EL eiskalte Butter  
1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Perlzwiebeln abziehen und mit den Abschnitten des Rehrückens im Pfannensatz des bereits gebratenen Rehrückens goldbraun rösten.

Kräuter, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in die Pfanne geben und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Alkohol verkochen lassen und mit Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einköcheln lassen. Zum Schluss mit kalter Butter montieren. Kräuter, Lorbeer und Wacholder vor dem Servieren herausnehmen.

### Für das Muskatkürbis-Püree:

¼ Muskatkürbis  
1 Schalotte  
200 ml Gemüsefond  
100 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
1 Zitrone  
3 EL Butter  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in Spalten schneiden und Kerne und Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Schale mit einem Messer abschneiden und Kürbis in grobe Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte grob würfeln und in der Butter anbraten. Kürbis dazugeben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen lassen. Anschließend mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Mit der Butter fein pürieren und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskatnuss abschmecken.

**Für den Crumble:** Butter in einer Pfanne erhitzen. Lebkuchen zerbröseln und in der Butter mit dem Thymianzweig anrösten. Rosenkohl vom Strunk befreien und einzelne Blätter abzupfen. Rosenkohlblätter in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 50 g Lebkuchen
- 2 Rosenkohlröschen
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jan Kapfer

## Reh-Tataki mit Muskatkürbis-Chutney und Pistazien-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

### Für das Reh-Tataki:

2 Rehrücken  
1 EL Wachholderbeeren  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken von allen Seiten in Butter kurz scharf anbraten (ca. 1 Minute), dann mit Salz, Pfeffer und gemörsertem Wacholder würzen und warm stellen.

Kurz vor dem Servieren in sehr dünne Scheiben aufschneiden.

### Für das Kürbis-Chutney:

1 Stück Muskatkürbis  
1 rote Zwiebel  
10 g Ingwerwurzel  
3-5 Zweige Thymian  
100 ml Weißweinessig  
50 g brauner Zucker  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen. Zwiebeln in feine Spalten schneiden, Ingwer fein würfeln. Thymian waschen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen.

Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Zucker, Essig, 250 ml Wasser, Thymian, Pfefferkörner, Chiliflocken und 1 TL Salz in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.

### Für die Mayonnaise:

50 g Pistazien  
2 Eier  
1 TL Senf  
2 EL Weißweinessig  
250 ml neutrales Öl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pistazien anrösten und in Mixer zu Paste zerkleinern.

Für die Mayonnaise Eier trennen und Eigelbe, Weißweinessig, Senf, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach das Öl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht.

### Für die Garnitur:

2 Rosenkohlköpfe  
50 g Cranberrys  
100 ml Roter Portwein  
1 Lebkuchen, natur  
50 g Pistazien  
Eiswasser  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle

Lebkuchen und Pistazien im Mixer fein mahlen. Blätter vom Rosenkohl abzupfen, kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Butter zu Nussbutter köcheln lassen. Rosenkohlblätter dadurch ziehen und auf Teller anrichten. Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und Cranberrys dazugeben. Wenn sie aufplatzen alles pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Cranberry-Sauce mit Hilfe von einer Spritztülle in Rosenkohl-Blättchen auf Tellern füllen. Lebkuchen-Pistazien-Erde auf Teller streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Riccarda Schröter

### **Rehmedaillons mit Pistazien-Kruste, Portwein-Lebkuchen-Sauce, Kürbis-Maronen-Stampf, glasierten Perlzwiebeln und gebratenem Rosenkohl**

Zutaten für zwei Personen

#### **Für die Pistazien-Kruste:**

3 EL geschälte, ungesalzene Pistazien  
1 EL weiche Butter  
1 EL Parmesan  
10 Blätter Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Pistazien und Petersilie in dem Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer hinzufügen und mit der Butter zu einer formbaren Masse kneten.

#### **Für die Rehmedaillons:**

500 g Rehrücken  
2 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus dem Rücken schöne Medaillons schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Medaillons scharf von allen Seiten 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Reh aus der Pfanne nehmen und hauchdünn mit dem Senf einstreichen und die Pistazienkruste flach auf das Medaillon setzen. Im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten überbacken.

#### **Für den Kürbis-Maronen-Stampf:**

600 g Muskatkürbis  
80 g vorgegarte Maronen  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
200 ml Gemüsefond  
½ EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen und von Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Maronen in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Butter zerlassen und Schalotte hinzugeben, kurz andünsten, Maronen hineingeben, Zucker beifügen und kurz karamellisieren lassen. Kürbis in den Topf geben und mit Gemüsefond aufgießen und bei mittlere Hitze 20 Minuten weich garen. Sobald der Kürbis gar ist, die Brühe abgießen und mit einem Pürierstab pürieren. Zum Schluss noch den Stampf mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Für die glasierten Perlzwiebeln:**

10 kleine Perlzwiebeln  
100 ml trockener Weißwein  
1 EL Butter  
½ EL Weißweinessig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf die Butter schmelzen. Die kleinen Perlzwiebeln hinzufügen und kurz andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und 12 Minuten weich garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißweinessig verfeinern.

#### **Für den Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl  
100 ml Milch  
1 EL Butter  
1 Zitrone, Abrieb  
Muskatnuss, zum Reiben  
½ EL Zucker  
Eiswasser  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen. Einen Topf mit Wasser, etwas Salz, Zucker und einem Schuss Milch erwärmen und den Rosenkohl hineingeben und 8 Minuten bissfest garen. Nach dem Garen den Rosenkohl im Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Rosenkohl hinzufügen und 3 Minuten in der Pfanne braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Sauce:** Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten hinzufügen und andünsten. Mit Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeer in den Topf geben, mit dem Wildfond aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Eine Kelle von der Sauce herausnehmen und mit dem Lebkuchen separat einweichen. Sobald der Lebkuchen eingeweicht ist kann dieser im Topf eingerührt werden. Kurz aufkochen lassen. Den Inhalt aus dem Topf absieben und die Sauce wieder kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

30 g Lebkuchen  
2 Schalotten  
400 ml Wildfond  
250 ml roter Portwein  
2 EL Butter  
2 Lorbeerblätter  
4 Wacholderbeeren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2021** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Alexander Kumptner**



**Cremige Kürbissuppe mit kurzgebratenem Rehrücken und blanchierten Rosenkohlblättern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**  
 500 g Muskatkürbis  
 1-2 Zwiebel  
 1 daumengroßes Stück Ingwer  
 100 ml Sahne  
 600 ml Hühnerfond  
 2 EL kalte Butter  
 Butter, zum Braten  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:**  
 150 g Rehrücken  
 Wacholderbeeren  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Lorbeerblatt  
 Neutrales Öl, zum Braten

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:**  
 2 Stk. Rosenkohl  
 Eiswasser

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.