

▪ Die Küchenschlacht "Advents-Woche" – Menü am 13. Dezember 2017 ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Alexander Kumptner

**Rosa gebratener Rehrücken mit Nuss-Zimt-Kruste,
cremigem Wirsing und Süßkartoffel-Mousseline**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl, zum Braten

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:

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, aus der Mühle

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:

250 g Wirsing
3 Scheiben Bacon
1 Zwiebel
1 EL Butter
100 ml Sahne
Muskat, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Eiswasser, zum Abschrecken

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 anschwitzen. 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 Süßkartoffel-Mousseline:

250 g Süßkartoffel
60 g kalte Butter
Reis-Essig, zum Abschmecken
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

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.

Zusatzzutaten Thomas:
2 Schalotten, 150 g Schmand,
250 ml trockener Rotwein

Mit Schmand und Rotwein (an Stelle des Reis-Essigs) hat Thomas die Süßkartoffel-Mousseline verfeinert. Er hat sich Ende dafür entschieden, die Schalotten nicht weiter zu verwenden.

Zusatzzutaten Sidney:
100 ml Wermut, 100 ml Sesamöl,
1 EL getrocknete Cranberries

Mit Sesamöl hat Sidney den Wirsing angedünstet und mit Wermut abgelöscht. Cranberries hat sie in die Kruste eingearbeitet.



Zusatzgericht von Alexander Kumptner

Quark-Zimt-Soufflé mit geblähten Pfeffer-Pflaumen

Zutaten für zwei Personen

Für das Quark-Zimt-Soufflé:

200 g Quark, 40% Fettanteil
4 kalte Eier
80 g Zucker
2 TL Speisestärke
½ TL gemahlener Zimt
Weiche Butter, zum Einfetten

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 ½ 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 austreuen. Förmchen zu ¾ mit Soufflé-Masse befüllen und ca. 12 – 15 Minuten im Ofen ausbacken.

Für die geblähten Pflaumen:

5 weiche Pflaumen
1 Orange (Schale)
1 EL kalte Butter
1 Sternanis
1 Vanilleschote
½ TL gemahlener Zimt
120 g Zucker
100 ml Pflaumensaft
Rum, zum Ablöschen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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

Pflaumen mit Orangenabrieb, ½ 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:

Puderzucker, zum Bestäuben

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