

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. November 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "rot-grün" mit Alexander Kumptner



Bernd Demel

Hirschrücken mit Kräuter-Pistazienkruste, Rote-Bete-Kartoffelpüree, gebratenem Grünkohl und Rotweinschalotten

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g Hirschrücken
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
Butterschmalz, zum Braten
5 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch salzen und von allen Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer und gemörserten Wacholderbeeren würzen. Thymian und Rosmarin grob hacken und über das Fleisch geben. Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und bis zur Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für die Kruste:

1 Scheibe Toastbrot
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Kerbel
50 g naturbelassene, geschälte Pistazien
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit den Pistazien und den gezupften Kräutern in einer Küchenmaschine malen. Pistazien-Kräutermischung, Butter, Salz und Pfeffer verkneten. Masse auf dem Hirschrücken verteilen und unter dem Großgrill für ca. 3 Minuten gratinieren.

Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree:

200 g frische Rote Bete
325 g mehlig kochende Kartoffel
500 ml Rote-Bete-Saft
100 g Butter
150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Rote Bete Saft bei Seite stellen. Kartoffel und Rote Bete schälen und in Stücke schneiden. Rote Bete Saft und Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Stücke darin ca. 15 Minuten kochen. Wasser abgießen. Etwas Rote Bete Saft, Butter und Sahne dazugeben und die Kartoffel und die Rote Bete mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree bearbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und dann durch ein Sieb drücken.

Für den gebratenen Grünkohl:

1 Bund Grünkohl
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünkohl waschen und in kleine Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch abziehen und in kleine Stücke schneiden und anbraten. Grünkohl in die Pfanne geben und so lange braten bis diese gar sind. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten:

125 g Schalotten	Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten abziehen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Topf mit wenig Öl erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Knoblauch und Rohrzucker dazu geben und mit anschwitzen. Hitze reduzieren und das Tomatenmark unterrühren.
1 Knoblauchzehe	
½ TL Tomatenmark	Anschließend mit Balsamico Essig und Rinderfond ablöschen. Rotwein und Portwein dazugießen, alles aufkochen und die Rotwein-Schalotten-Sauce ca. 20 Minuten bis auf die Hälfte einreduzieren lassen. Sauce mit etwas in kaltem Wasser gelöster Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
½ EL Balsamico	
200 ml Rotwein	
50 ml roter Portwein	
200 ml Rinderfond	
Speisestärke	
Rapsöl, zum Braten	
½ EL Rohrzucker	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.