

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2022** ▪  
**„3 Pflichtzutaten: Rotkohl, Spekulatius, Vanilleschote“ mit Robin Pietsch**



Madeline Kain

**Kohliger Flammkuchen mit Vanille-Schmand, karamellisierten Walnüssen, Spekulatius und Feta & Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Flammkuchen:**

125 g Mehl, Type 550  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 ½ TL Salz

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze mit Pizzastein vorheizen. Mehl, Salz und Öl mit 60 ml Wasser in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig ruhen lassen. Dann den Flammkuchenteig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen.

**Für den Belag:**

150 g Schmand  
 ½ Kopf Rotkohl  
 1 Apfel  
 1 Orange  
 1 Zitrone  
 1 Limette  
 200 g Feta  
 1 EL Tafelessig  
 1 Vanilleschote  
 1 Prise Zimt

Rotkohl in sehr feine Streifen hobeln. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Rotkohlstreifen und Apfelwürfel in einer Schüssel mit dem Essig vermischen, Zitronen- und Limettensaft, Zimt, Salz und Pfeffer dazugeben und durchziehen lassen.

Schmand mit Vanillemark abschmecken. Teigboden mit Vanille-Schmand bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Marinierten Rotkohl und Apfelstücke darauf verteilen. Feta zerbröckeln und darüber streuen. Flammkuchen im heißen Backofen direkt auf dem Pizzastein in ca. 12-15 Minuten knusprig backen. Am Ende mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen.

Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Salat:**

200 g Feldsalat  
 1 Orange  
 1 Limette  
 50 g körniger Senf  
 50 g mittelscharfer Senf  
 Weißer Balsamicoessig  
 50 g Honig  
 150 ml Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Orangensaft, Senf, Balsamicoessig, Orangen- und Limettenabrieb, Honig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und am Ende über dem Salat verteilen.

**Für die Garnitur:**

5 Spekulatius-Kekse  
 100 g Walnusskerne  
 1 EL Honig  
 Currypulver, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Walnusskerne grob hacken, mit Honig karamellisieren und mit Curry und Salz würzen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, Walnusskernen und ein paar zerbröselte Spekulatius auf dem Flammkuchen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefan Florian**

## **Warmer Vanille-Rotkrautsalat mit Spekulatius-Ziegenkäse-Praline und Rotwein-Birne**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Salat:**

1 kleiner Kopf Rotkraut  
1 TL Yuzusaft  
2 getrocknete Datteln, ohne Stein  
2 EL Olivenöl  
½ TL Kristallzucker  
½ Vanilleschote  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkraut von den äußeren Blättern befreien, den Strunk entfernen und klein hobeln. Datteln vierteln, Olivenöl, Yuzu, das Mark der Vanilleschote und Zucker zugeben, salzen, pfeffern und anschließend vakuummieren. In ein Wasserbad bei ca. 30 Grad geben.

### **Für das Dressing:**

2-3 EL Himbeeressig  
4 cl Portwein  
½ EL Kristallzucker  
1 TL Pflaumenmus-Gewürz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten in ein Glas mit Deckel geben und gut schütteln. Im Wasserbad warm halten.

### **Für die Praline:**

3 Ziegenkäsetaler  
2 Spekulatius-Kekse  
4-5 EL Pankomehl  
2-3 EL feines Semmelmehl  
1 TL Berghonig  
2 Chilifäden  
Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Spekulatius in einem Gefrierbeutel mit einem Plattireisen bearbeiten. Anschließend Spekulatius, Panko und Semmelmehl in einer Schüssel vermengen, Chilifäden zerkleinern untermischen. Mit Salz würzen. Taler mit Honig einschmieren und in der Panade wälzen. Anschließend in einer Fritteuse mit heißen Öl ausfrittieren.

### **Für die Rotwein-Birne:**

1 Birne  
1 Orange  
500 ml Portwein  
12 g Rosinen  
1 Stange Zimt  
8-10 ganze Nelken

Birne schälen, halbieren und dann mit den Gewürzen, Portwein, Orangensaft und Rosinen erhitzen.

### **Für die Garnitur:**

8 Walnüsse  
1 EL Waldhonig  
Chilifäden

Walnüsse hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Nüssen, Waldhonig und Chilifäden garnieren und servieren.



**Luisa Lukasczyk**

**Rehrücken mit Rotweinsauce, Spekulatius-Crunch, pochierten Vanille-Chili-Birnen, Kartoffelstampf und Rotkohl-Stroh**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

400 g Rehrücken  
2 Zweige Rosmarin  
Pflanzenöl, zum Braten  
Butter, zum Arosieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin kurz auf jeder Seite scharf anbraten. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und mit der Butter zum Reh geben. Reh mit der aromatisierten Butter übergießen. Anschließend in den Ofen geben, bis es eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht. Anschließend nochmal in Butter mit Rosmarin schwenken.

**Für die Sauce:**

100 ml Portwein  
100 ml Rotwein  
200 ml Wildfond  
3 frische Lorbeerblätter  
2 Zweige Rosmarin  
1 Sternanis  
50 g kalte Butter

Bratensatz mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Lorbeer, Rosmarin und Sternanis hinzufügen und einkochen. Mit kalter Butter abbinden und mit dem Fleisch anrichten.

**Für den Kartoffelstampf:**

400 g mehligkochende Kartoffel  
100 Butter  
100 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kaltem, gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und garkochen. Währenddessen die Butter und die Sahne gemeinsam erwärmen. Kartoffeln abgießen und der Butter-Sahne-Mischung zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Vanille-Chili-Birnen:**

2 Birnen  
1 Zitrone  
250 ml Birnensaft  
100 ml Weißwein  
1 rote Chilischote  
1 EL Butter  
Speisestärke  
1 Vanilleschote  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birnen schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Butter und Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Mit Birnensaft und Weißwein ablöschen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote halbieren, auskratzen, dazugeben, Chilischote entkernen und je nach Schärfe zum Sud geben. Birnenkugeln nun darin ca. 15 Minuten ziehen lassen. Am Ende ggf. mit kalt angerührter Speisestärke und der Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Spekulatius-Crunch:**

100 g Spekulatius  
50 g Haselnüsse  
50 g Macadamianüsse  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne zerlassen. Spekulatius zerbröseln, Nüsse grob hacken und alles gemeinsam in der Butter anrösten. Mit einer kleinen Prise Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Rotkohl-Stroh:** Rotkohl in hauchfeine Streifen schneiden, in Stärke wenden und in heißem Fett zu Stroh frittieren. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

150 g Rotkohl  
Etwas Stärke  
Öl, für die Fritteuse  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



## Pepe

### Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Rotkohl-Butter-Püree, Spekulatius-Vanille-Brösel und frittiertem Rotkohl

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Ente:

1 Entenbrust, mit Haut  
100 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust abspülen, trocknen, parieren und überstehende Fetthaut abschneiden. Mit einem sehr scharfen Messer (eine Rasierklinge oder ein Teppichmesser eignen sich am besten!) die Haut rautenförmig einschneiden, Fleischseite dabei aber nicht verletzen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft. Entenbrust Zimmertemperatur annehmen lassen, damit sich das Fleisch beim Braten nicht zusammenzieht. Entenbrust ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne bei nicht zu hoher Hitze auf der Hautseite langsam so lange ausbraten, bis die Haut schön braun und etwa nur noch 3 oder 4 mm dünn ist. Dabei immer wieder das ausgetretene Fett abgießen. Brust auch auf die Seiten stellen, damit sich die Fleischfasern verschließen. Zum Schluss ganz kurz die Fleischseite anbraten. Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Brust auf dem Backofenrost ca. 20 Minuten im Backofen zu Ende garen.

#### Für das Püree:

½ Rotkohl  
1 große festkochende Kartoffel  
500 ml Gemüsefond  
250 g Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und in kleine Stücke in Fond kochen. Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und dazu geben. Die Gewürze in einem Beutel dazu geben und mit kochen. Rotkohl abgießen und mit Butter zu einem Püree mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Seite stellen.

#### Für den frittierten Rotkohl:

100 g Rotkohl in Streifen  
Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Vom äußeren Krautkopf gleichmäßige Streifen runter schneiden und in der Fritteuse knusprig anbraten. Herausheben, abtropfen lassen und salzen.

#### Für die Sauce:

20 ml Gin  
1 Orange  
100 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange auspressen und Saft in einem Topf aufkochen lassen. Gin dazu geben und mit der Butter mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Brösel:** Spekulatius mit etwas Butter und dem Mark einer Vanilleschote zu einer Paste mixen und bei 200 Grad im Backofen für 6 Minuten ausbacken.  
5 Spekulatius-Kekse  
1 Vanilleschote  
50 g Butter

Das Püree in einem Streifen über den Teller streichen, die geschnittene Entenbrust in der Mitte verteilen. Den Panierten Rotkohl am Ende des Pürees anrichten und die Brösel links und rechts verteilen. Orangensauce angießen und servieren.