

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2023** ▪
Tagesmotto „Rezepte-Wichteln“ mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche kocht das Gericht von Carla Weissbacher

Rehfilet mit Kürbisrisotto, Rosenkohl und Balsamico-Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Kürbisrisotto:

100 g Risotto-Reis
 300 g Hokkaido-Kürbis
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 500 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 2 g Safran
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Öl in einem weiteren Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und in Öl andünsten. Risotto mit andünsten bis er glasig wird. Kürbis waschen, entkernen, würfeln und mit zum Risotto geben und dünsten. Mit etwas Fond und Weißwein ablöschen, sodass Risotto bedeckt ist. Safran hinzufügen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Immer wieder Flüssigkeit nachgießen bis Risotto al dente ist. Parmesan reiben und kurz vor dem Servieren unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rehfilet:

200 g Rehfilet
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 2 EL Butter
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Rehfilet mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten je 1 Minute gut farbig anbraten, dann für 6-8 Minuten auf ein Ofengitter in den vorgeheizten Backofen geben. Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat, herausnehmen und mit je einem Zweig Rosmarin und Thymian in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren Reh nochmals in einer heißen Pfanne mit Butter und restlichen Kräutern nachbraten. Mit Fleur de Sel würzen.

Für den Rosenkohl:

10 Röschen Rosenkohl
 1 EL Butter
 1 TL gerebelter Kerbel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, Strunk entfernen und äußere Blättchen abzupfen. Strunk mit einem Kreuz einschneiden und in kochendem Salzwasser 15 Minuten al dente kochen. In einer Pfanne mit zerlassener Butter maximal 2-3 Minuten dünsten und dabei mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Kerbel würzen.

Für die Balsamico-Schalotten:

100 g Schalotten
 1 EL brauner Zucker
 100 ml dunkler Balsamico
 1 EL Olivenöl

Schalotten abziehen und vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin andünsten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und reduzieren lassen. Schalotten etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.