

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2023** ▪
Tagesmotto „Warenkorb“ mit Alexander Kumptner

Warenkorb

1. Rosenkohl
2. Schwarzer Knoblauch
3. Saure Sahne
4. Ahornsirup
5. Mandeln
6. Wildschweinfilet
7. Hagebutten
8. Altbackene Brötchen
9. Semola
10. Lebkuchengewürz
11. Bacon
12. Portwein

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



Jaqueline Paasche

Ravioli mit Rosenkohl-Füllung in Schwarzer-Knoblauch-Sauce mit in Ahornsirup karamellisierten Hagebutten und Mandel-Rosenkohl-Topping mit Lebkuchengewürz

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

3 Eier
150 g Semola
150 g Mehl, Type 550
2 EL Olivenöl
1 TL Salz

Den Backofen auf Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Semola, Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken glatt kneten. Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Teig in vier Stücke teilen und jeweils mit Hilfe einer Nudelwalze ausrollen. Er sollte am Ende so dünn sein, dass man Zeitung durch ihn lesen kann. Jeweils auf eine Bahn im Abstand von etwa 5cm einen Teelöffel Füllung platzieren und mit einer weiteren Teigbahn bedecken. Teig eng um die Füllung festdrücken, sodass keine Luft in den Ravioli verbleibt. Mit einem Ravioli-Stempel ausschneiden und noch einmal gut festdrücken. In siedendem Salzwasser 3-4 Minuten kochen bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und kurz durch die Sauce schwenken.

Für die die Rosenkohl-Füllung:

300 g Rosenkohl
1 Zitrone, Abrieb
2 EL saure Sahne
1 Ei
Muskatnuss, zum Reiben
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, reichlich salzen.

Rosenkohl waschen, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien. Dann vierteln und etwa 7-8 Minuten kochen. Anschließend in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In einen Multizerkleinerer geben. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Saure Sahne, Eigelb, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Chili zum Rosenkohl geben und grob mixen. Mit geriebenem Parmesan vermengen und kalt stellen.

Für die Knoblauch-Sauce:

4-5 Zehen schwarzer Knoblauch
1 Schalotte
200 ml Sahne
400 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
100 ml Portwein
1 Zweig Thymian
2 EL Butter
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter würfeln und ins Gefrierfach stellen. Schalotte abziehen und

zusammen mit schwarzen Knoblauch würfeln. Butterschmalz in einer Sauteuse erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Thymian dazu geben, mit Weißwein und Portwein aufgießen und Alkohol verkochen lassen. Mit Fond und Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Thymian entfernen, Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer durchmischen. Kalte Butterwürfel einmischen und Sauce damit binden.

Für das Topping: Mandeln in eine Plastiktüte geben und mit einem Plattierisen zerkleinern. In einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
100 g Rosenkohl Rosenkohlblättchen einzeln ablösen. Pfanne mit Butter erhitzen und
25 g ganze, ungeschälte Mandeln Rosenkohlblättchen darin anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und mit
1 EL Butter Salz würzen. Bacon grob zerbröseln und mit den Mandeln in die Pfanne
zum Rosenkohl geben. Mit Lebkuchengewürz und etwas Zitronenabrieb
3 EL Gemüsefond würzen und kurz durchschwenken.
1 TL Lebkuchengewürz
Salz, aus der Mühle

Für die karamellisierten Hagebutten: Hagebutten von der Blüte und dem Strunk befreien, halbieren und Kerne rauskratzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Hagebutten darin
10 Hagebutten anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und mehrere Minuten köcheln
1 EL Butter lassen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, mit Ahornsirup ablöschen und
3 EL Gemüsefond mit Salz würzen.
2 EL Ahornsirup
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.