

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Januar 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Maximilian van Afferden

Hirschrückensteak mit Cranberry-Sauce, Majoran-Blumenkohlpüree und gebratenen Kräuterseitlingen

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

2 Hirschrückensteaks, ausgelöst, ca. 3
 Finger dick geschnitten
 25 g Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Steaks dazugeben und scharf anbraten. Dann von der Hitze nehmen und die Butter sowie Rosmarin dazugeben. Fleisch in den Ofen geben und gelegentlich mit der zerlassenen Butter übergießen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 48°C haben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Cranberry-Sauce:

50 g frische Cranberrys, alternativ TK
 100 g Äpfel
 1 Orange, Saft & Abrieb
 25 g Butter
 50 ml lieblicher oder halbtrockener
 Rotwein
 1 Msp. gemahlener Zimt
 25 g brauner Zucker

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Äpfel, Cranberrys, Zucker und Zimt zusammen mit 35 ml Wasser in einem Topf aufkochen und für ca. 15 Minuten einkochen lassen, gelegentlich umrühren. Nach 15 Minuten mit einem Stampfer einmal durchstampfen.

Orange heiß abspülen, 1 TL Abrieb abreiben, dann Orange halbieren und 50 ml Saft auspressen. Orangenabrieb, Orangensaft, Rotwein und Butter zum Obst geben und nochmal alles zusammen aufkochen lassen.

Für das Blumenkohlpüree:

200 g Blumenkohl
 1 Zwiebel
 50 g Butter
 100-150 ml Kochsahne, 15 % Fett
 2 Zweige Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln.

Blumenkohl in gesalzenen Wasser gar kochen, dann über einem Sieb abgießen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und 1 EL gewürfelte Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Blumenkohl dazugeben. Mit der Sahne ablöschen und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Majoran klein hacken und unter das Püree heben.

Für die Kräuterseitlinge:

8 mittelgroße Kräuterseitlinge
 1 Orange, Saft
 1 Zwiebel, klein
 25 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Kräuterseitlinge je nach Größe vierteln oder halbieren.

Orange halbieren und den Saft von einer Orangenhälfte auspressen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, ½ EL der gewürfelten Zwiebel dazugeben und glasig anschwitzen. Kräuterseitlinge zugeben und direkt mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach den Saft der halben Orange darüber geben und nach 30 Sekunden von der Hitze nehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.