

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Januar 2025 ▪  
Finalgericht mit Cornelia Poletto



**Rote-Bete-Eintopf mit Taube, Speck, Radicchio und geröstetem Baguette**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Taube:**

2 Tauben, mit Innereien  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tauben ausnehmen, waschen und trockentupfen. Keulen und Brüste vom Knochen lösen. Salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Knoblauchzehe andrücken und hinzugeben. Kräuter hinzufügen. In den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten garen.

Leber und Herzen in der gleichen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend salzen und pfeffern. Beiseite stellen und warmhalten.

**Für den Eintopf:**

60 g Tiroler Speck  
2 vorgekochte Rote Bete  
1 Radicchio trevisano  
1 Tropea-Zwiebel  
Butterschmalz, zum Braten  
100 ml Geflügeljus  
100 ml Rotwein  
50 ml roter Portwein  
1 EL Vincotto  
2 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in feine Streifen schneiden und Rote Bete würfeln. Radicchio waschen und putzen. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Rote Bete hinzugeben. Salzen und pfeffern und mit Rotwein sowie Portwein ablöschen. Einkochen lassen und mit Geflügeljus auffüllen. Petersilie hacken. Eintopf nochmals aufkochen und mit Vincotto, Tiroler Speck und Petersilie abschmecken.

**Zur Fertigstellung:**

1 Baguette  
Salt Flakes, zum Würzen

Baguette in einer Pfanne anrösten und dazu servieren. Das Gericht mit Salt Flakes würzen.

Eintopf auf tiefen Tellern anrichten. Taubenbrüste in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf das Gemüse legen. Keulen und Innereien dazugeben und mit dem Radicchio garnieren.

**Zusatzzutaten von Benjamin:**  
Orange, Zimt, Speisestärke

*Benjamin verwendete Orangensaft und -abrieb für den Radicchio. Den Zimt und die Speisestärke verwendete er für den Eintopf.*

**Zusatzzutaten von Robert:**  
Butter

*Robert verwendete die Butter für den Eintopf.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Januar 2025** ▪  
**Zusatzgericht mit Cornelia Poletto**



**Wilder Wintersalat mit Rehfilet, gemischten Pilzen und mariniertem Rotkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rehfilet:**

2 Rehfilets  
 1 EL Butter  
 15 g Wachholderbeeren  
 5 Zweige Rosmarin  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 40 Grad vorheizen.

Wachholderbeeren in einem Mörser zerstampfen. Rehfilets salzen und pfeffern. Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Butter, Rosmarin und Wacholder dazugeben. Rehfilets am Herdbrand ruhen lassen, danach die Rehfilets aus der Pfanne nehmen und in den Backofen zum Warmhalten stellen.

**Für die Pilze:**

100 g Steinpilze  
 150 g Steinchampignons  
 50 g Kräuterseitlinge  
 50 g Maronen  
 3 Zweige Rosmarin  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Würfel schneiden. In die leere Rehfilet-Pfanne Olivenöl und Pilze geben. Nach kurzer Zeit die Pilze salzen und den Rosmarin dazugeben, kurz mitanbraten und nochmal mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Vinaigrette:**

2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas  
 2 EL Dijonsenf  
 4 TL Himbeeressig  
 4 TL Sherryessig  
 4 TL Walnussöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salat:**

1 kleiner Rotkohl  
 2 Tropea-Zwiebeln  
 50 g Walnüsse  
 2 EL Portwein  
 2 EL Rotwein  
 5 EL Zucker  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl fein raspeln, salzen und ziehen lassen. Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren.

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden und zu den Walnüssen geben. Olivenöl hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Den Walnuss-Zwiebel Mix zu dem Rotkohl geben und miteinander vermischen. Die Vinaigrette dazugeben und nochmal verrühren und ziehen lassen.

**Für die Garnitur:** Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.  
7 Zweige Petersilie

Die Pilze auf einem Teller verteilen. Die Rehfilets in mundgerechte Stücke schneiden und dazu geben. Das Rotkraut ebenfalls auf dem Teller verteilen und die gehackte Petersilie drüber geben.