

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2020 ▪

Warenkorb (Rehrücken, Petersilienwurzel, Cranberries) mit Alexander Kumptner

3 Pflichtzutaten:

Rehrücken
Petersilienwurzel
Cranberries (getrocknet)

Zusätzlicher Warenkorb:

Roter Portwein
Wacholderbeeren
Tomatenmark
Wirsing
Pfifferlinge
Birnen

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse-, Fleisch- und Fischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie (glatt)	Chili (aus der Mühle)
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer
Backpulver	Paniermehl	Butterschmalz
Eiswasser		



Maximilian Zindel

Rehschnitzel mit Cranberry-Orangen-Sauce, Petersilienwurzel-Pommes und Wirsing-Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

350 g ausgelöster Rehrücken
2 Eier
1 EL Schlagsahne
10 EL Mehl (Type 405)
10 EL Paniermehl
Butterschmalz, zum Braten

Den Rehrücken waschen, trockentupfen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie plattklopfen.

Eier mit Sahne verquirlen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, abklopfen und durch die Ei-Sahne ziehen. In Paniermehl wenden und die Panierung gut andrücken.

Nacheinander in einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz schwimmend bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei nur einmal wenden. Während des Bratens immer wieder mit Fett übergießen.

Für die Mayonnaise im Coleslaw:

1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
250 ml neutrales Öl
1 EL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Coleslaw eine Mayonnaise herstellen. Dafür das Ei mit dem Öl, Senf und Weißweinessig der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab bis auf den Boden stellen, erst dann auf niedriger Stufe einschalten. Etwas laufen lassen, dann langsam hochziehen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wirsing-Coleslaw:

125 g Wirsing
2 kleine rote Zwiebeln
1 Zitrone
25 ml Milch
½ TL mittelscharfer Senf
1 EL Weißweinessig
3 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Strunk vom Wirsing entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben.

Zitronensaft auspressen. 50 g der hergestellten Mayonnaise mit einem Teelöffel Zitronensaft, Milch, Weißweinessig, Senf und Zucker vorsichtig in einer weiteren Schüssel zu einer glatten und cremigen Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese über die Wirsing-Zwiebel-Mischung geben und den Coleslaw ziehen lassen.

Für die Petersilienwurzel-Pommes:

7 Petersilienwurzeln
1 EL Weißweinessig
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen und in etwa gleichgroße Stifte schneiden.

Salzwasser mit Weißweinessig aufkochen und Petersilienwurzel darin garkochen. Anschließend 5 Minuten auf dem Küchenpapier abkühlen lassen. Bei 175 Grad in Öl frittieren, bis sie die gewünschte Farbe angenommen haben. Mit Salz nach Belieben würzen.

Für die Cranberry-Orangen-Sauce:

100 g getrocknete, leicht gezuckerte
Cranberries
4 Orangen
2 TL Honig
60 ml Rotwein
6 Zweige Thymian

150 ml Orangensaft auspressen. Von den übrigen Orangen die Filets herausschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Cranberries zusammen mit Honig, Orangensaft sowie Rotwein und Thymian in einen Topf geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Orangenfilets hinzugeben und den Topf vom Herd nehmen. Die Sauce abkühlen lassen und den Thymian entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simon Maus

Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Portwein-Cranberry-Sauce, Knöpfele und glasierter Petersilienwurzel mit Birne

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehgeschnetzelte mit Pfifferlingen:

300 g ausgelöster Rehrücken
150 g frische Pfifferlinge
50 g Butter
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken waschen und trockentupfen. In gleichmäßig schmale Scheibchen schneiden (circa ½ cm dick) und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Öl rundherum kurz anbraten, so dass es innen noch blutig ist. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die Rehpfanne für die Pilze bereitlegen.

Die Pfifferlinge gut putzen und in der Pfanne im Bratensaft kurz anbraten und ziehen lassen. Pilze entnehmen und erstmal zur Seite stellen.

Die Butter in die Pilzpfanne geben und aufschäumen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und jeweils eine Prise hacken und zur Butter geben. Das gebratene Rehfleisch kurz hineingeben und darin wenden.

Für die Rotwein-Cranberry-Sauce:

100 g getrocknete, leicht gezuckerte Cranberries
1 Schalotte
3 EL Sahne
150 ml Wildfond
50 ml Rotwein
50 ml Portwein
5 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce etwa 40 g Cranberries 10 Minuten in 20 ml Portwein einweichen. Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Anschließend 30 ml Portwein, Rotwein, Schalotte, Wacholderbeeren, Thymianzweig und die in Wein eingeweichten Cranberries zusammen in einem Topf erhitzen und auf ein Drittel einreduzieren. Die Sauce danach durch ein Sieb passieren, auffangen und mit Wildfond im Topf erneut erhitzen. Anschließend mit dem Mixstab durchmischen und mit etwas Sahne verfeinern. 60 g getrocknete Cranberries, das Rehgeschnetzelte und die gebratenen Pfifferlinge nun in die Sauce geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Knöpfele:

2 EL getrocknete, leicht gezuckerte Cranberries
2 Eier
15 g Butter
½ EL Olivenöl
150 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle aus Mehl, Eier, etwas Öl und 2 bis 3 EL

Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einer Spätzlepresse den Teig in sprudelndes Salzwasser einstreichen. Knöpfele kurz aufwallen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen und die Spätzle durchschwenken. Cranberries hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die glasierten Petersilienwurzeln:

200 g Petersilienwurzel
1 Birne
½ Zitrone
2 EL Butter
50 ml Gemüsefond
1 EL Zucker
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzeln schälen, längs halbieren oder vierteln und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf in ausreichend Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten etwas mehr als bissfest garen, danach abschütten.

Birne halbieren und achteln. Ein Drittel vom Gemüsefond mit der Petersilienwurzel und der Birne in eine beschichtete Pfanne geben. Butter dazugeben und alles mit Zucker bestäuben, salzen und pfeffern. 5-8 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei nach und nach etwas vom restlichen Fond dazugießen. Am Ende sollte der Fond vollständig

eingekocht und das Gemüse goldgelb karamellisiert sein. Zitrone auspressen und Petersilienwurzel-Birnen-Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jasmin Fuchs

Rehrücken mit Cranberry-Kruste, Birnenragout, Wacholdersauce, Wirsing-Pfifferling-Röllchen und Petersilienwurzel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rehfleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen und trocknen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Das Reh salzen und pfeffern und rundherum im heißen Öl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch scharf anbraten.

Für die Cranberry-Kruste:

50 g getrocknete, leicht gezuckerte
Cranberrys
1 Zitrone
50 g Butter
1 TL Senf
1 Zweig glatte Petersilie
100 g Paniermehl
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitronenschale abreiben. Butter, 3 EL gehackte Petersilie, Zitronenabrieb und Paniermehl mischen. Cranberrys hacken, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse dünn (2 mm) auf die Frischhaltefolie streichen, kurz im Gefrierfach einfrieren und danach in Stücke schneiden.

Das Reh mit Senf einstreichen und die Cranberry-Kruste darauf legen. Circa 8 Minuten im Ofen garen, danach das Fleisch noch ca. 5 Minuten offen auf einem Teller ruhen lassen.

Für die Wirsing-Pfifferling-Röllchen

1 Wirsing
200 g frische Pfifferlinge
½ weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 TL Senf
200 ml Gemüsefond
3 EL neutrales Öl
100 g Paniermehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel, Knoblauch und Pilze fein würfeln und in Öl anbraten. Mit Paniermehl, Butter, Senf, Salz und Pfeffer gut vermischen. Masse etwas abkühlen lassen.

Vom Wirsingblatt den Strunk entfernen und 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren. In kaltes Wasser legen, auf ein Geschirrtuch geben, gut abtupfen und mit der Pfifferling-Masse füllen. Aufrollen und in etwas Öl rundherum gut anbraten. Weitere 10 Minuten in etwas Gemüsefond weich dünsten.

Für das Birnen-Ragout:

1 Birne
½ Orange
2 EL Butter
1 TL Honig
3 EL roter Portwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne sehr klein würfeln. In Butter mit Honig, Salz und Pfeffer ca. 5 Minuten braten. Orange auspressen und die Birnen mit 1 EL frisch gepressten Orangensaft und rotem Portwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wacholdersauce:

8 Wacholderbeeren
½ kleine Zwiebel

Zwiebel fein hacken und mit den gut zerdrückten Wacholderbeeren in Öl andünsten. Mit Fond, Sahne und Weißwein ablöschen. Nach 15 Minuten durch ein Sieb geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
Zucker, zum Abschmecken
1 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Petersilienwurzel-Chips: Petersilienwurzel schälen und mit dem Sparschäler dünne Scheiben hobeln. In heißem Öl ca. 3 Minuten unter Wenden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
1 dicke Petersilienwurzel
Salz, aus der Mühle
Neutrales Öl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2020** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Carpaccio vom Rehrücken mit Petersilienwurzelcreme
und Cranberry-Pfefferling-Vinaigrette**

Zutaten für zwei Personen

Für die Petersilienwurzelcreme:

200 g Petersilienwurzel
100 ml Milch
50 g Butter
1 Muskatnuss
1 Msp. gemahlener Zimt
Salz, aus der Mühle

Die Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit Salz würzen. Mit der Butter und der Milch in einen hohen Becher geben und zu einem Püree mixen. Mit Salz, Muskatnuss und Zimt würzen und lauwarm stellen.

Für das Carpaccio vom Rehrücken:

200 g ausgelöster Rehrücken
Meersalz, aus der Mühle
Olivenöl, zum Beträufeln

Den Rehrücken zuputzen, in dünne Scheiben schneiden und diese zwischen 2 Klarsichtfolien mit einem Plattiereisen dünn klopfen. Die Scheiben auf einem Teller anrichten. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

**Für die Cranberry-Pfefferling-
Vinaigrette:**

30 g getrocknete, leicht gezuckerte
Cranberries
1 Schalotte
100 g kleine Pfefferlinge
50 ml Himbeeressig
100 ml Olivenöl
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

Cranberries fein hacken. Schalotte abziehen, fein schneiden und die Pfefferlinge putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Für die Vinaigrette Pfefferlinge in einer trockenen Pfanne kurz anbraten und mit Salz würzen. Einen Spritzer Olivenöl und die Schalotten hinzugeben. Anschließend mit den gehackten Cranberries in eine Schüssel geben. Petersilie, Himbeeressig und Olivenöl hinzufügen und zusammen zu einer Vinaigrette anrühren.

Für die Garnitur:

1 Birne
1 Schuss Himbeeressig
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Birne dünn hobeln, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Cranberry-Pfefferling-Vinaigrette über das Carpaccio geben. Dazu die Petersilienwurzelcreme anrichten, mit Birnen garnieren und servieren.