

| Die Küchenschlacht - Menü am 21. Dezember 2016 | *Weihnachtlicher Warenkorb mit Alexander Kumptner*



Gericht zum Tagesmotto: „Kalbskotelett mit Steckrübenpüree, frittiertem Rosenkohl und Apfel-Cranberry-Chutney“ von Souad Boujloud

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 200 g
2 EL Butter
3 Zweige Rosmarin
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

400 g Steckrübe
50 ml Gemüsefond
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Chutney:

2 Schalotten
2 Äpfel
50 g getrocknete Cranberries
50 ml Apfelsaft
1 EL Apfelbalsamico
1 TL Zucker
Butter, zum Braten
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Für die Kalbskoteletts das Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. Kalbskoteletts von mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Fleisch mit der Butter bepinseln und im Rosmarin wälzen. Für zehn Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Für das Püree Steckrübe schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Eine große Flocke Butter und Salz dazugeben. Aufkochen, bis die Steckrübe noch einen leichten Biss hat. Anschließend in den Mixer geben und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas Fond fein pürieren.

Für den Rosenkohl von den Röschen des Rosenkohls den Strunk entfernen und die Blätter abzupfen. Topf mit Öl erhitzen und die Blätter darin frittieren. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Apfel-Cranberry-Chutney die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Ein wenig Zucker dazugeben. Mit Apfelbalsamico ablöschen und den Apfelsaft dazugeben. Alles zusammen langsam einkochen. Getrocknete Cranberries hinzufügen und kurz mit köcheln lassen. Zum Schluss mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbskotelett mit Steckrübenpüree, frittiertem Rosenkohl und Apfel-Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Mit Rotwein-Zwiebeln gefülltes Kalbskotelett mit weihnachtlichem Kartoffel-Apfel-Stampf und krossem Rosenkohl“, von Thomas Grischko

Zutaten für zwei Portionen

Für das Kalbskotelett:

2	Kalbskoteletts à circa 200 g
2	Zwiebeln
200 g	Preiselbeeren
150 ml	trockener Rotwein
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Zucker
1 Prise	Piment d'Espelette
2	Muskatblüten (Macis)
	Butter zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffel-Apfel-Stampf:

6	mittelgroße Kartoffeln
2	süße Äpfel
100 g	Korinthen
100 ml	Milch
150 g	Butter
1 Prise	geriebene Muskatblüten (Macis)
1 Prise	Zimtpulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

250 g	Rosenkohl
2	Eier
	Pankobrösel, zum Panieren
	Mehl, zum Mehlieren
	Butter, zum Anbraten
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

In zwei Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbskotelett die Zwiebeln abziehen, in feine Halbringe schneiden und in heißer Butter anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Preiselbeeren dazugeben und alles einkochen. In die Kalbskoteletts eine Tasche schneiden und mit zwei Dritteln der eingekochten Rotweinzwiebeln füllen. Außenseiten der Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Butter anbraten. Rosmarin und Macis dazugeben. Anschließend das Fleisch



mit den Gewürzen circa 25 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen. Abschließend mit Piment d'Espelette würzen.

Für den Kartoffel-Apfel-Stampf die Kartoffeln säubern und ungeschält in kleine Stücke schneiden. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch mit Schale klein würfeln. Kartoffeln in kochendes und gesalzenes Wasser geben, nach fünf Minuten die Äpfel hinzufügen. Sobald die Kartoffeln weich sind, Wasser abschütten und auffangen. Milch erhitzen. Butter und die heiße Milch zu den Kartoffeln und Äpfeln geben und stampfen. Sollte der Stampf zu trocken sein, etwas Kartoffelwasser dazugeben. Korinthen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Macis und Zimt würzen.

Für den Rosenkohl die Röschen putzen und in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Eier verquirlen und salzen und pfeffern. Röschen zunächst in Mehl wälzen, dann durch das Ei ziehen und mit Pankobröseln panieren. Rosenkohl in Butter und Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das mit Rotwein-Zwiebeln gefüllte Kalbskotelett mit dem weihnachtlichem Kartoffel-Apfel-Stampf und dem krossen Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Kalbskotelett mit Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Preiselbeer-Schalotten und Chili-Äpfeln“ von Michaela Mandlbauer

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à circa 200 g
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl
25 g Butter
2 EL Pankobrösel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ofen-Kartoffeln:

200 g festkochende Kartoffeln
50 ml Olivenöl
1 Bund Rosmarin
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Preiselbeer-Schalotten:

4 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone
100 g Preiselbeeren
100 ml Portwein
50 ml Pflanzenöl
20 g Zucker
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chili-Äpfel:

1 Apfel
1 Zitrone
2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker
1 Muskatblüte (Macis)
Chili-Pulver, zum Abschmecken

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Für den Rosenkohl in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Ofen-Kartoffeln die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chili vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen, fein hacken und darüber streuen. Unter Wenden für circa 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen knusprig backen.

Für den Rosenkohl die Röschen putzen und die Blättchen lösen. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und Pankobrösel darin anrösten. Rosenkohl hinzugeben, in der Pfanne schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Preiselbeer-Schalotten die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in einem flachen Topf erhitzen und beides darin andünsten. Preiselbeeren dazugeben. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzufügen. Einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Thymianzweige entfernen und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Kalbskotelett Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Kalbskotelett und Rosmarin in die Pfanne geben und einige Minuten braten. Die Koteletts wenden und nochmals einige Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chili-Äpfel den Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Einen Teil des Saftes mit den Apfelspalten vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen und karamellisieren. Restlichen Zitronensaft in die Pfanne geben. Äpfel und Macis dazugeben und mit Chili würzen. Abgedeckt fünf Minuten dünsten. Vor dem Servieren Muskatblüte entfernen.

Das Kalbskotelett mit Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Preiselbeer-Schalotten und Chili-Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Kalbskotelett mit Kartoffelpüree, Rosenkohl und Rotweinsauce“ von Maximilian Klapsing

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbskoteletts mit Rotweinsauce:

2	Kalbskoteletts à circa 200 g
2 Zehen	Knoblauch
200 ml	trockener Rotwein
150 ml	Kalbsfond
2 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	Zwiebeln
1	Apfel
125 ml	Milch
1 EL	Crème double
1 EL	Butter
1 EL	körniger Senf
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

250 g	Rosenkohl
4 EL	Butter
1 EL	Pankobrösel

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In zwei Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen, abspülen und grob würfeln. In Salzwasser etwa 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin leicht anbraten. Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Milch kurz erwärmen, Kartoffeln dazugeben und stampfen. Senf und Crème double unter das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Apfelspalten zusammen mit dem Püree anrichten und die Röstzwiebeln darüber geben.

Für die Kalbskoteletts Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Öl in der Pfanne erhitzen und die Koteletts von jeder Seite 90 Sekunden scharf anbraten. Herd auf die mittlere Stufe zurückdrehen und das Fleisch nochmal von jeder Seite drei Minuten anbraten. Anschließend die Butter dazugeben. Knoblauchzehen zerdrücken und mit dem Rosmarin ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei 100 Grad im Ofen zu Ende garen.



Für die Rotweinsauce Bratensatz mit Rotwein ablöschen und Fond angießen. Flüssigkeit auf starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

Den Rosenkohl putzen und waschen, den Strunk kreuzweise einschneiden. In reichlich Salzwasser zehn Minuten kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen. Rosenkohl dazugeben und einige Minuten darin anschwitzen. Mit Pankobröseln bestreuen und nochmals wenden.

Die Kalbskoteletts mit Kartoffelpüree, Rosenkohl und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.