

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2021** ▪  
**Jahresfinale** ▪ **"Signature Dish" mit Nelson Müller**



**Jan Kapfer**

**Paella valenciana mit Hühner- und Kaninchenkeule,  
 Chorizo-Schaum und Petersilien-Öl**

**Zutaten für drei Personen**

**Für das Fleisch:**

3 Kaninchenschenkel  
 3 Hähnchenschenkel  
 4 Zweige Rosmarin  
 Butterschmalz, zum Braten  
 1 TL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Keulen salzen und im Butterschmalz anbraten, in Butter mit Rosmarin arosieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Ofen bei 140 Grad garziehen lassen.

**Für die Paella:**

300 g Paella Reis  
 100 g breite Bohnen  
 100 g Dicke Bohnen, TK  
 200 g passierte Tomaten  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 L Geflügelfond  
 Zucker, zum Abschmecken  
 1 Dose gemahlener Safran  
 1 TL Rauchsatz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Im Bratensatz der Kaninchen und Hähnchenschenkel die breiten und dicken Bohnen anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und mitrösten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Geflügelfond und den Rosmarin dazugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Safran dazugeben. Nun den Reis einstreuen und fertig garen. Mit Rauchsatz würzen.

**Für den Chorizo-Schaum:**

50 g Chorizo  
 200 ml Gemüsefond  
 5 g Lecithin  
 Neutrales Öl, zum Braten

Chorizo kleinschneiden und in wenig Öl kross auslassen, mit Gemüsefond ablöschen und ziehen lassen. Abpassieren und Lecithin zugeben. Mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Für das Petersilien-Öl:**

1 Bund glatte Petersilie  
 200 ml Traubenkernöl  
 Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Petersilienblätter mit Traubenkernöl und Salz fein mixen. Anschließend alles in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Sofort durch ein feines Haarsieb in ein gekühltes Gefäß passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Julia Riedmiller**

## **Rehrücken mit Wildjus, handgerollten Schupfnudeln, Rosenkohlblättern und Walnuss-Crunch**

**Zutaten für drei Personen**

### **Für die Sauce:**

- 1 Zwiebel
- ½ Karotte
- 75 g Knollensellerie
- ½ EL Tomatenmark
- 150 ml kräftiger Rotwein
- 50 ml Portwein
- 500 ml guter Wildfond
- ½ unbehandelte Orangenschale
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- ¼ TL geraspelte Zartbitterschokolade
- ¼ EL Preiselbeerkompott
- 50 g kalte Butter
- ½ TL Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Wacholderbeeren
- 1 Splitter Zimtrinde
- 1 TL Speisestärke
- ½ TL Puderzucker
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Zwiebel abziehen, Karotte und Knollensellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse und evtl. Fleischreste (ausgelöste Sehnen von unten) im Öl andünsten. Mit Puderzucker karamellisieren. Tomatenmark dazugeben und etwas anbräunen. Nach und nach mit je einem Drittel Portwein und Rotwein ablöschen und jeweils sirupartig einköcheln lassen. Mit Wildfond auffüllen und das Gemüse bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und unter Rühren in die kochende Sauce geben. Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zimt, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Sauce mit Zartbitterschokolade, Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Butter unterrühren.

### **Für den Rehrücken:**

- 400 g ausgelöster Rehrücken, ohne Haut und Sehnen
- 1 EL neutrales Öl
- 1 EL Butter
- ½ TL Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrücken darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 10 Minuten rosa durchziehen lassen. Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer auf 58 Grad einstellen. In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze zerlassen. Wacholderbeeren leicht andrücken, hinzufügen, Rosmarin hinzugeben, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden.

### **Für die Rosenkohlblätter:**

- 10 Rosenkohlköpfe
- 2 EL Butter
- Etwas Gemüsefond
- Eiswasser
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl beim Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter aufteilen. Anschließend in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Rosenkohlblätter in aufgeschäumter Butter mit wenig Fond glasieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Schupfnudeln:** Kartoffeln mit der Schale ca. 15 Minuten in Salzwasser weichgaren, ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.  
200 g kleine, mehlig kochende Kartoffeln Mehl, Stärke, Salz und Ei zur Kartoffelmasse hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend portionsweise zu 2cm dicken Rollen formen. Jeweils 2cm dicke Stücke abschneiden und mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln formen. In siedendem Salz, aus der Mühle  
50 g Weizenmehl  
1 Ei  
½ EL Kartoffelstärke  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Anschließend kurz in Butter anbraten.

**Für den Crunch:** Bacon klein würfeln und zusammen mit den gehackten Walnüssen in einer Pfanne kross anbraten.  
100 g gehackte Walnüsse  
2 Scheiben Bacon

Das Rehrückenfilet aufschneiden und mit der Sauce, den Schupfnudeln, den Rosenkohlblättern und dem Crunch auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.