

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Januar 2022** ▪  
**Finalgericht von Alfons Schuhbeck**



**Hirschmedaillons mit Portwein-Preiselbeersauce,  
Grünkohl und Polenta-Kürbis-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Hirschmedaillons:**

250-300 g küchenfertiger Hirschrücken  
 2 EL Butter  
 2 Prisen Wildgewürz  
 2 Prisen mildes Chilisalz  
 1 TL neutrales Öl

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste schieben und darunter ein Backblech legen.

Den Hirschrücken in 2 gleich große Medaillons schneiden und mit dem Handballen flach drücken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Hirschmedaillons rundherum darin anbraten. Die Medaillons danach auf das Ofengitter legen und in 25 bis 30 Minuten rosa durchziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne sanft erwärmen, mit Chilisalz und Wildgewürz würzen und die Hirschmedaillons zum Schluss darin wenden.

**Für den Grünkohl:**

400 g Grünkohl  
 5 EL Gemüsefond  
 2 TL kalte Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Mildes Chilisalz, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vom Grünkohl die feinen Blätter von den harten Blattrippen abzupfen. Die Grünkohlblätter in Salzwasser 5 bis 6 Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Grünkohl mit dem Fond in einer großen Pfanne erhitzen, die Butter unterrühren und mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für das Polenta-Kürbis-Püree:**

100 g Hokkaidokürbis  
 40 g Instant-Polenta (Maisgrieß)  
 1 Knoblauchzehe  
 2 cm Ingwer  
 1 Orange  
 10 g Parmesan  
 2 EL Butter  
 150 ml Milch  
 200 ml Geflügelfond  
 1 Lorbeerblatt  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Mildes Chilisalz, zum Würzen

Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides in Scheiben schneiden.

Kürbiswürfel mit 50 ml Geflügelfond, allen Knoblauchscheiben und 1-2 Ingwerscheiben in einen Topf geben und zugedeckt 15 bis 20 Minuten weich dünsten. Nach Bedarf zwischendurch etwas zusätzlichen Fond nachgießen. Der Fond sollte zum Schluss möglichst verkocht sein.

Den weich gegarten Kürbis mit dem Knoblauch und Ingwer fein pürieren.

Für das Polentapüree 150 ml Geflügelfond mit Milch und einem halben Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren in 5 bis 10 Minuten zu einem Püree kochen. Vom Herd nehmen und das fertige Kürbispüree einrühren. ½ TL Orangenschale und 2 TL Parmesan reiben und hinzufügen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die braune Butter in das Püree hineinrühren. Polenta-Kürbis-Püree mit Chilisalz und Muskatnuss abschmecken und das Lorbeerblatt zum Schluss entfernen.

**Für die Portwein-Preiselbeersauce:**

75 ml kräftiger Rotwein  
50 ml roter Portwein  
2 TL Preiselbeerkompott aus dem Glas  
1 Zitrone  
1 Orange  
2 cm Ingwer  
1 TL Puderzucker  
½ TL Speisestärke  
30 g kalte Butter  
Chilisalz, zum Würzen

Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und darin bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet.

Ingwer schälen und 2 Scheiben schneiden. Jeweils einen halben Streifen Orangen- und Zitronenschale mit den Ingwerscheiben hinzufügen und einige Minuten in der Sauce ziehen lassen. Anschließend wieder entfernen und die Preiselbeeren unterrühren.

Die kalte Butter in kleinen Stückchen ebenfalls unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilisalz würzen.

**Für die Garnitur:**

1 EL Walnusskerne, für die Garnitur  
1 EL Granatapfelkerne, für die Garnitur

Die Sauce auf warme Teller träufeln und die Hirschmedaillons darauf legen. Das Grünkohl Gemüse daneben anrichten und mit Walnüssen und Granatapfelkernen bestreuen. Das Polenta-Kürbis-Püree daneben geben und servieren.

**Zusatzzutaten von Sabine und  
Martina:**

*Sabine und Martina haben keine Zusatzzutaten ausgewählt.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Januar 2022 ▪  
**Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck**



**Forelle auf winterlichem Gemüse-Eintopf mit Liebstöckelpesto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Gemüse-Eintopf:**

50 g Knollensellerie  
 50 g Hokkaidokürbis  
 ½ Petersilienwurzel  
 ½ Karotte  
 ½ Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 cm Ingwer  
 1 Zitrone  
 ½ Lorbeerblatt  
 500 ml Gemüsefond  
 Mildes Chilisalz, zum Würzen  
 Muskatnuss, zum Reiben

Die Karotte und Petersilienwurzel putzen, schälen, längs vierteln und in 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und in 1,5 cm große Stücke schneiden. Sellerie und Kürbis schälen, den Kürbis entkernen und beides in 1 cm große Würfel schneiden.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und zuerst Karotten, Zwiebeln, Petersilienwurzel und Sellerie hineingeben, den Kürbis und das Lorbeerblatt einige Minuten später zufügen. Das Gemüse knapp unter dem Siedepunkt 15 Minuten weich garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Knoblauch abziehen und einige Scheiben davon mit zwei Scheiben Ingwer und einem streifen Zitronenschale hinzufügen. Einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Mit Muskat und Chilisalz würzen.

**Für das Liebstöckelpesto:**

25 g Babyspinat  
 25 g Petersilie  
 2 Liebstöckelblätter  
 1 Knoblauchzehe  
 2 cm Ingwer  
 1 Zitrone  
 20 g Parmesan  
 1 TL Mandelblättchen  
 50 g neutrales Öl  
 2 EL Olivenöl  
 Mildes Chilisalz, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Spinat verlesen, mit der Petersilie und dem Liebstöckel waschen. Den Spinat und die Kräuter 10 bis 15 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das restliche Wasser ausdrücken und die Blätter klein schneiden.

Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten und mit Kräutern, Spinat, 1 Msp. geriebenem Knoblauch, 1 Msp. geriebenem Ingwer, neutralem Öl und Olivenöl in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer mixen und danach den Parmesan einrühren. Mit Chilisalz, 1 Msp. Zitronenabrieb und 1 Spritzer Zitronensaft würzen.



**PROFI  
TIPP**

Wenn Sie Pesto gerne aufbewahren, dann sollten Sie auf Salz verzichten, da das Pesto sonst grau wird. Auch wenn Sie im Pesto Parmesan verwenden, sollten Sie mit dem Salz sparen, da Parmesan selbst schon sehr salzig schmeckt.

**Für die Forelle:** Forellenfilets waschen, trocknen, halbieren und die Gräten entfernen. Mit 2 Forellenfilets mit Haut, à ca. 110 g  
2 EL doppelgriffiges Mehl  
Mildes Chilisalز, zum Würzen  
2 TL neutrales Öl  
Mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl tauchen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten kross braten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig und glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalز würzen.

Etwas Muskatnuss in warme Suppenteller reiben, je 1 Kelle Eintopf darauf verteilen. Mit Pesto beträufeln und die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben darauf legen und servieren.