

▪ Die Küchenschlacht "Advents-Woche" – Menü am 11. Dezember 2017 ▪  
Adventliches Leibgericht mit Alexander Kumptner



Sidney Schlange

**Rehschnitzel mit Rosenkohlpüree und Pilz-Rahm**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Püree:**

250 g Rosenkohl  
3 EL Butter  
125 g Sahne

Muskatnuss, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl von den äußeren Blättern und Strunk befreien, waschen, trocken tupfen und vierteln. Salzwasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und Rosenkohl darin garen. Abgießen, mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen.

Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren die Butter bräunen. Wenn eine leicht goldene Färbung erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Nussbutter durch ein Sieb abgießen.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen, Rosenkohl hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei milder Hitze zugedeckt 6 Minuten weich kochen lassen. Nussbutter dazugeben und den Rosenkohl grob pürieren und zugedeckt warm halten.

**Für den Pilz-Rahm:**

100 g Pfifferlinge  
1 Schalotte  
1 EL Preiselbeeren, aus dem Glas  
2 EL Butter  
100 ml Sahne  
25 ml Madeira  
75 ml Wildfond  
3 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze mit einem feuchten Tuch oder einem Pinsel von den Erdresten befreien. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Schalottenwürfel darin andünsten. Mit Madeira ablöschen und mit Wildfond angießen. Die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen und die Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sahne steif schlagen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Preiselbeeren, 1 EL Sahne und Petersilie unterrühren und zugedeckt warm halten.

**Für das Schnitzel:**

4 Rehschnitzel à 60 g (aus der Keule)  
40 g Haselnusskerne  
100 g Semmelbrösel  
40 g Mehl  
2 Eier  
100 ml Sahne  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haselnusskerne mit einem Multizerkleinerer hacken und mit Semmelbrösel mischen. Fleisch mit einem Plattiereisen flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen. Eier verquirlen und 1 EL Sahne unterheben. Fleisch zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in der Nuss-Semmelbrösel-Mischung panieren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Rehschnitzel mit Rosenkohlpüree und Pilz-Rahm auf Tellern anrichten und servieren.



Kai Schwarz

## Rehrücken mit Wasabi-Nuss-Kruste, Ingwer- Kardamom-Spitzkohl und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

### Für den Süßkartoffelstampf:

500 g Süßkartoffeln  
2 EL Butter  
Rotweinessig, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für die Wasabi-Nuss-Kruste:

50 g Erdnüsse  
½ EL Wasabi-Paste  
100 g Butter  
2 Eier  
20 ml Sahne  
250 g Paniermehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Ein Backblech auf unterer Schiene mit 1 cm Wasser befüllen. Blech mit Kartoffelwürfel auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 15 Minuten garen. Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter hinzugeben und cremig stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten scharf anbraten und auf einem Ofengitter ca. 12 Minuten garen.

Die Erdnüssen klein hacken. Butter schaumig rühren. Erdnüsse Wasabi-Paste, Paniermehl, Sahne und Eier zur Butter geben und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und Wasabi-Nuss-Masse auf das Fleisch streichen. Ofen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen und Fleisch goldbraun gratinieren.

### Für den Ingwer-Kardamom-Spitzkohl:

1 Spitzkohl  
3 cm Knolle Ingwer  
Gemahlene Kardamom, zum Würzen  
Sesamöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spitzkohl waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Spitzkohl zusammen mit Ingwer darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Kardamom abschmecken.

Den Rehrücken mit Wasabi-Nuss-Kruste auf Tellern anrichten, Ingwer-Kardamom-Spitzkohl und Süßkartoffelstampf platzieren und servieren.



Susanne Bern

## Sauerbraten vom Rinderfilet, Semmelknödel und Rotkohl im Bratapfel

Zutaten für zwei Personen

### Für die Semmelknödel:

- 1½ altbackene Brötchen
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- 50 ml Milch
- 1 TL Mehl
- 20 g Butter
- 1 Ei
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen würfeln, mit der warmen Milch übergießen und abdecken.

Zwiebel abziehen, halbieren und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und mit den Zwiebeln unter die Brötchen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit angefeuchteten Händen mittelgroße Knödel formen. Bei zu Bedarf etwas Mehr hinzugeben. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Knödel in leicht siedendem Wasser ca. 20 Minuten garziehen lassen. Herausnehmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel dazugeben und die fertigen Semmelknödel darin schwenken.

### Für den Bratapfel mit Rotkohl:

- 100 g Rotkohl
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Äpfel
- 35 ml Apfelsaft
- 20 ml trockener Rotwein
- 1 EL Butterschmalz
- Zimt, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Rotkohl waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebel von der äußeren Schale und Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Rotkohl und Lauchzwiebel darin anbraten. Mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.

Die Äpfel abwaschen, trocken reiben und das obere Viertel abschneiden. Kerngehäuse und Fruchtfleisch entfernen. Mit Rotkohl füllen und in einer ofenfesten Form ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und das abgetrennte Viertel auflegen und weitere 8 Minuten backen.

### Für den Braten:

- 1 Rinderfilets á 200g
- ½ Schalotte
- 200 ml Rinderfond
- 1 EL Rotweinessig
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 10 g Saucenlebkuchen
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel andünsten. Mit Rinderfond ablöschen. Saucenlebkuchen fein zerkleinern und dazu geben. Kurz aufkochen lassen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Pürieren und mit Rotweinessig, Salz, Pfeffer und Zuckerrübensirup abschmecken.

Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch scharf von allen Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen. Filet in Scheiben schneiden und in die Sauce geben, so dass sie mit Flüssigkeit bedeckt sind. Pfanne vom Herd nehmen und 4-6 Minuten ziehen lassen.

Den Sauerbraten vom Rinderfilet auf Tellern anrichten, Semmelknödel und Rotkohl im Bratapfel dazu geben und servieren.



Thomas Heiduk

## Karpfenfilets in Bierteig mit Kartoffelsalat und weihnachtlichem Walnuss-Feldsalat mit Granatapfelkernen

Zutaten für zwei Personen

### Für die Karpfen:

2 Karpfenfilets á 300 g, ohne Haut  
1 Zitrone (Saft)  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karpfenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zitrone halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln. 10 Minuten ziehen lassen.

### Für den Bierteig:

75 g Mehl  
2 Eier  
50 ml helles Bier  
Salz, aus der Mühle

Die Eier von Eiweiß und Eigelb trennen. Mehl mit Bier, Eigelbe und etwas Salz in einer Schüssel verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann die beiden Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben.

### Für das Ausbacken:

20 g Mehl  
Pflanzenöl, zum Frittieren

Die Karpfenfilets in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Filets in den Bierteig legen und bedeckt für 2 Minuten ruhen lassen. Danach die Filets, in heißem Fett schwimmend, goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Kartoffelsalat:

250 g festkochende Kartoffeln  
2 weiße Zwiebeln  
½ EL mittelscharfer Senf  
70 ml Gemüsefond  
1 Msp. Muskat  
20 ml Olivenöl  
Weißweinessig, zum Abschmecken  
Muskatnuss, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser garkochen und pellen. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden.

Noch warm in hauchdünne Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln mischen. Fond in einem Topf erhitzen und über die Kartoffeln geben. Gut durchmengen, Öl und Senf unterheben und mit Essig, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für den Salat:

150 g Feldsalat  
1 Granatapfel  
50 g Walnüsse  
½ EL mittelscharfer Senf  
1½ EL Walnussöl  
½ EL Honig  
1 EL Himbeeressig  
2 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Granatapfel anritzen und in vier Teile brechen. Kerne vorsichtig herauslösen. Feldsalat waschen, trockenschleudern und Strunk entfernen. Zucker in einer Pfanne erhitzen und schmelzen lassen. Walnüsse darin karamellisieren.

Walnussöl, Honig, Senf, Himbeeressig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

Feldsalat in eine Schüssel geben, Walnüsse und Granatapfelkerne unterheben und mit dem Dressing marinieren.

**Für die Garnitur:** Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zitrone  
1 Zitrone achteln.  
3 Zweige glatte Petersilie

Das Karpfenfilet in Bierteig, Kartoffelsalat und weihnachtlichen Walnuss-  
Feldsalat mit Granatapfelkernen auf Tellern anrichten und servieren.