

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2022** ▪  
**"Wilde Fusion" mit Nelson Müller**



**Dennis Straubmüller**

**Lackierter Hirschrücken mit Hirsch-Frühlingsrolle, scharfem Rotkohlsalat, zweierlei Sellerie und Rotkohljus**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Hirschrücken:**

500 g Hirschrücken  
200 ml Ketjap Manis  
100 ml dunkle Sojasauce  
30 ml Reisessig  
Neutrales Öl, zum Braten  
50 g Zucker  
½ TL Szechuan-Pfeffer  
½ Stange Zimt  
1 Sternanis  
½ TL Five Spice Gewürz  
Fleur de Sel  
Flocken, zum Würzen

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Ketjap Manis, Sojasauce, Reisessig, Zucker, Szechuan-Pfeffer, Zimt, Five Spice Gewürz, Sternanis und 400 ml Wasser miteinander verrühren. In einem Topf sirupartig einkochen. Hirschrücken in Öl scharf anbraten und im Ofen zu Ende garen. Fleisch rundherum mit dem „Lack“ einpinseln und ruhen lassen. Hirschrücken tranchieren und zum Schluss noch eine Prise Fleur de Sel auf die Schnittfläche geben.

**Für die Frühlingsrolle:**

8 Blätter Frühlingsrollenteig  
300 g Hirschrücken  
120 g Schweinebauch  
50 g Rotkohl  
50 g Sellerie  
50 g Karotten  
50 g Shiitakepilze  
20 g Ingwer  
1 EL gehackte naturbelassende Erdnüsse  
1 EL gehackte rote frische Chilischote  
1 EL Ketjap Manis  
20 ml dunkle Sojasauce  
2 Zweige Koriander  
2 Eier  
Öl, zum Frittieren  
Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer reiben. Hirschrücken und Schweinebauch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs lassen. Danach Rotkohl, Sellerie, Karotten und Shiitakepilze in feine Streifen schneiden. Gemüse zusammen mit dem Fleisch, Ingwer, Erdnüssen, Chili, Ketjap Manis, Sojasauce, Korianderstielen und einem Ei vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und circa 1 Esslöffel der Fleischmasse in die Mitte setzen. Alle Ecken einschlagen und mit Ei einpinseln. Stramm einrollen, sodass die Frühlingsrolle dicht verschlossen ist. In der Fritteuse bei 170 Grad für circa 2 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken.

**Für den Rotkohlsalat:**

300 g Rotkohl  
 ½ rosa Grapefruit  
 ½ Limette  
 20 g Ingwer  
 50 ml dunkle Sojasauce  
 1 EL Ketjap Manis  
 2 EL Srirachasauce  
 2 EL Preiselbeermarmelade  
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer reiben. Rotkohl in sehr feine Streifen hobeln. Zusammen mit dem Saft und dem Abrieb der Grapefruit und Limette, Sojasauce, Ketjap Manis, Srirachasauce, Preiselbeermarmelade und Ingwer durchkneten, sodass der Rotkohl ein wenig zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für den Sellerie:**

½ Knolle Sellerie  
 200 ml Sahne  
 150 ml Gemüsefond  
 100 g Butter  
 2 EL Misopaste  
 1 Zitrone  
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hälfte des Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne und dem Gemüsefond in einen Topf geben und weichkochen. Wenn er weich ist mit der Hälfte der Flüssigkeit und der Butter zu einem sehr feinen Püree mixen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Die andere Hälfte des Sellerie mit der Schale in fingerdicke Spalten schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser bissfest garen. Danach herausnehmen und mit einem Küchentuch abtupfen, sodass die Flüssigkeit weg ist. Mit ein wenig Misopaste einpinseln. Danach in einer sehr heißen Grillpfanne grillen, sodass der Sellerie ein Grillmuster bekommt. Alternativ mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Leicht würzen mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und ein wenig Zitronenabrieb.

**Für die Rotkohl-Jus:**

1 Kopf Rotkohl  
 300 ml Wildfond  
 20 ml dunkle Sojasauce  
 1 EL Preiselbeermarmelade  
 50 g kalte Butter  
 1 Limette  
 1 Stange Zitronengras  
 2 Kaffir-Limettenblätter  
 1 Stange Zimt  
 2 Sternanis  
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Speisestärke, angerührt mit Wasser

Rotkohl vom Strunk befreien und danach entsaften. Zusammen mit dem Wildfond und dem Zimt und Sternanis, dem Zitronengras und den Limettenblättern auf die Hälfte einkochen. Danach die Preiselbeermarmelade dazugeben und ganz leicht mit Stärke abbinden. Zum Schluss die kalte Butter dazugeben und unter Rühren unter die Sauce montieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d'Espelette, Limette und Sojasauce abschmecken. Durch ein Sieb geben und bis zum Servieren warm stellen.

**Für die Garnitur:**

Thai-Basilikum  
 Koriander  
 Blutampfer  
 Blüten

Den Rotkohlsalat in einen Anrichtering geben und auf Teller platzieren. Daneben eine Tranche des Hirschrückens setzen. Zwei Nocken des Pürees und zwei Selleriespalten dazwischen platzieren. Je eine Frühlingsrolle auf das Fleisch und auf den Rotkohlsalat setzen. Den reduzierten Rotkohlsaft rund um das Gericht verteilen. Mit Basilikum, Koriander, Blutampfer und den Blüten ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Tobias Henrichs**

## **Rehrücken mit gebratenem Spitzkohl, mexikanischem Spitzkohlsalat, Haselnuss-Black-Kakao-„Mole“ und knusprigem Schwarzkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Rehrücken:**

1 ausgelöster Rehrücken à 500 g,  
küchenfertig pariert  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen. Reh im heißen Butterschmalz scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 50 Grad ziehen lassen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.

### **Für die „Mole“:**

1 Liter Hafermilch „Barista“  
2 EL Piemonteser Haselnuss-  
Mus  
2 EL schwarzes Kakaopulver  
2 EL Shiro-Miso-Würzpaste  
½ rote Chilischote  
schwarze Lebensmittelfarbe  
1 Prise Piment d'Espelette  
1 Prise gemahlene Ancho-Chili  
Salz, aus der Mühle

Chili halbieren und entkernen. Hafermilch mit dem Chili in einer großen, beschichteten Pfanne dickflüssig einkochen lassen. Danach absieben. In einen hohen Topf geben und mit Haselnussmus, Kakaopulver, Miso und schwarzer Lebensmittelfarbe mit einem Pürierstab mixen. ggf. noch mehr Haselnussmus hinzugeben. Mit Piment d'Espelette, Ancho-Chili und Salz abschmecken.

### **Für den Schwarzkohl:**

1 Schwarzkohl  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Schwarzkohl vom Strunk befreien und in einer Pfanne rösten. Wenn der Schwarzkohl beginnt dunkle Stellen zu bekommen, die Butter hinzugeben und bei schwacher Hitze weiterbraten, bis der Schwarzkohl knusprig ist. Salzen und Warmhalten.

### **Für den gebratenen Spitzkohl:**

½ kleiner Spitzkohl  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und trockentupfen. Große äußere Blätter entfernen. Spitzkohl je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer sehr heißen Pfanne ohne Fett rösten, bis sich schwarze Stellen bilden. Hitze deutlich herunterschalten und Butter dazugeben. Salzen. Spitzkohl für 5 Minuten immer wieder wenden.

### **Für den Spitzkohlsalat:**

½ Spitzkohl  
½ feste Birne  
1 Limette  
½ grüne frische Chilischote  
¼ frische Jalapeno  
½ Bund Koriander  
½ Bund Blatt Petersilie  
1 EL Speiseöl  
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl ohne den Strunk in feine Streifen schneiden. Chili und Jalapeno halbieren und entkernen. Fein würfeln. Kräuter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Schale einer Limette und Saft von ½ Limette mit allen Zutaten außer der Birne mischen. Mit der Hand etwas kneten. Birne schälen, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Unter den Salat heben.

**Für die Garnitur:** Ca. 5 Esslöffel von der „Mole“ auf vorgewärmte Teller verteilen. Rehrücken  
Mexikanische Blüten: halbieren und auf von der Sauce frei gebliebene Stellen setzen. Ein kleines  
Yauhtli und Toronjil Morado Häufchen Spitzkohlsalat und den gebratenen Spitzkohl auf den Teller  
setzen. Den gebratenen Schwarzkohl an den Rehrücken lehnen und  
servieren.



**Neel Nissen**

## **Rehrücken im Tramezzinimantel mit Ingwerjus, Spitzkohl und Rosenkohl-Wasabi-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Rehrücken im Tramezzinimantel:**

1 ausgelöster, küchenfertiger Rehrücken à ca. 300 g  
200 g kaltes Hähnchenbrustfilet  
2 Scheiben Tramezzini  
200 g kalte Sahne  
30 g Crushed Ice  
1 EL Cognac  
2 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust kleinschneiden und mit Sahne, Cognac, Crushed Ice, Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer streichbaren Masse mixen. Sofort kühlen.

Rehrücken ggf. auf die Größe der Tramezzini zuschneiden, sodass das Tramezzini den Rehrücken umhüllt. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in Butterschmalz anbraten. Währenddessen das Tramezzini mit der Farce einstreichen und darin den Rehrücken einrollen. Die fertigen Rollen in derselben Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Rehrücken im vorgeheizten Backofen fertigbacken, aus dem Backofen nehmen und etwas ruhen lassen, aufschneiden und anrichten. Der Rehrücken sollte eine Kerntemperatur von etwa 55-56 Grad haben.

### **Für die Ingwerjus:**

500 g Rehknochen  
1 Karotte  
½ Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
1 weiße Zwiebel  
100 g Ingwer  
4 EL Tomatenmark  
1 EL Ahornsirup  
250 ml Portwein  
250 ml Rotwein  
600 ml Wildfond  
2 EL neutrales Öl  
50 g kalte Butter  
4 Nelken  
8 Wachholderbeeren  
4 Lorbeerblätter  
2 Sternanis  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse waschen bzw. schälen und alles in grobe Stücke schneiden. Öl in einen großen Topf geben und erhitzen lassen. Knochen und Gemüse hinzugeben und scharf anbraten, so dass sich Röstaromen bilden. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten lassen. Mit Port- und Rotwein ablöschen und kräftig einreduzieren. Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Sternanis und Ahornsirup hinzufügen. Die Menge wieder etwas einreduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und weiter reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die fertige Jus passieren. Nach Bedarf noch ein paar Scheiben Ingwer in die Jus geben und ziehen lassen. Vor dem Servieren die Ingwer-Scheiben wieder herausnehmen und die kalte Butter einrühren.

### **Für den Spitzkohl:**

½ Spitzkohl  
2 EL Butter  
2 EL Sojasauce  
1 EL Reiswein  
2 Zweige Koriander  
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Für einige Sekunden im Salzwasser blanchieren, dann in eine Pfanne mit Butter geben. Spitzkohl mit Reiswein und Sojasauce abschmecken und zum Schluss etwas fein gehackten Koriander dazugeben.

**Für das Rosenkohl-Wasabi-Püree:** Rosenkohlköpfe putzen und einige Blätter abzupfen. Diese zur Seite legen. Die geputzten Rosenkohlköpfe im Gemüsefond weich garen, dabei für die letzten Minuten die Erbsen mit dazugeben. Rosenkohl und Erbsen mit der Sahne, der Butter, der Wasabi-Paste, dem Saft einer halben Limette, etwas Piment d'Espelette sowie Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen. Schließlich auch die Rosenkohlblätter kurz in dem Gemüsefond blanchieren.

- 200 g frischer Rosenkohl
- 20 g TK-Erbsen
- 400 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 TL Wasabi-Paste
- 1 Limette
- 3 EL Butter
- 1 EL Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Rehrücken mit der Jus mittig im Ring anrichten. Den Spitzkohl darum als Nest anrichten und das Püree mithilfe des Spritzbeutels auf die Teller bringen. Mit den Rosenkohlblättern und etwas Kresse ausgarnieren und servieren.

- Etwas Shisokresse
- Etwas Affila-Kresse