

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Januar 2021** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Rehmedaillons mit Pastinakencreme, Balsamico-Kraut und gebratenem Brokkoli**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rehmedaillons:**  
 1 ausgelöster Rehrücken, ca. 400 g  
 50 g Butter  
 2 Zweige Thymian  
 6 Wacholderbeeren  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken ggf. von Silberhäuten und Sehnen befreien, in gleichmäßige Medaillons schneiden, würzen und in Sonnenblumenöl von allen Seiten heiß anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad rosa garen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Unmittelbar vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne auslassen zusammen mit Thymian und Wacholderbeeren aufschäumen. Darin die Medaillons nachbraten.

**Für die Pastinakencreme:**  
 4 Pastinaken  
 8 vorgegarte Maronen  
 1 Orange  
 100 g Crème fraîche  
 250 ml Geflügelfond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Pastinaken schälen. Pastinaken und Maronen grob zerteilen und in Geflügelfond richtig weichkochen. Abpassieren und in einem Standmixer mit Crème fraîche und Orangenabrieb zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Balsamico-Kraut:**  
 1/6 Kopf Rotkraut  
 1 Schalotte  
 20 g Gänseschmalz  
 4 cl roter Portwein  
 6 cl alter Balsamico  
 Zucker, zum Marinieren  
 Salz, aus der Mühle

Rotkraut putzen, in unregelmäßige Stückchen zupfen und mit Salz und Zucker verkneten. Schalotte abziehen, in feine Ringe schneiden und in Gänseschmalz farblos anbraten. Kraut dazugeben und sofort mit Portwein ablöschen. Leicht einreduzieren und zum Schluss mit altem Balsamico abschmecken. Es soll ein knackiges Rotkraut mit begleitender Sauce entstehen.

**Für den gebratenen Brokkoli:**  
 1/2 Kopf Brokkoli  
 20 g Butter

Brokkoli putzen und die Röschen in Butter langsam weich braten. Zwischendurch gegebenenfalls immer mal wieder mit etwas Wasser ablöschen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Michael:** Die Zimtstange gab Michael mit dem Rotkraut in die Pfanne. Vor dem Servieren entfernte er diese wieder und schmeckte das Kraut mit dem  
1 Zimtstange  
1 EL Johannisbeergelee  
1 EL Mandelblättchen  
Johannisbeergelee ab. Die Mandelblättchen röstete er in einer Pfanne ohne Fett an und garnierte den Brokkoli damit.

**Zusatzzutaten von Stefanie:** Stefanie schmeckte ihr Balsamico-Kraut mit einer Prise Zimt und  
1 Prise Zimt  
1 Prise brauner Zucker  
3 cm Ingwer  
braunem Zucker ab. Den Ingwer schnitt sie in Scheiben und gab diese zum Nachbraten der Rehmedaillons mit in die Pfanne.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Januar 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Sauerkrautsüppchen mit Kartoffelpraline**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Sauerkraut, aus der Dose  
 1 Schalotte  
 50 g Butter  
 100 ml Sahne  
 400 ml Gemüsefond  
 500 ml Riesling  
 ½ TL Kümmelsamen

Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter zusammen mit Sauerkraut und Kümmel farblos anschwitzen. Riesling und Fond angießen und einköcheln lassen. Anschließend Sahne zugeben und fein mixen.

**Für die Praline:**

500 g Kartoffeln  
 100 g Kataifi-Teig  
 1 Zitrone  
 2 Eier  
 100 g Butter  
 2 Zweige Majoran  
 10 Halme Schnittlauch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 1 TL Kümmel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen. Schnittlauch und Majoran abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Schnittlauch, Majoran und Kümmel zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ein Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen, zur Kartoffelmasse geben und die Masse damit binden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Masse mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, dann pralinenförmig abdrehen.

Übrig gebliebenes Ei trennen und diesmal das Eiweiß auffangen, in eine Schüssel geben und anschlagen. Pralinen in angeschlagenem Eiweiß wälzen, mit Kataifiteig ummanteln und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten, dann salzen.

Süppchen im Glas anrichten und die Praline a part servieren.