

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 18. Dezember 2020 ▪  
„Adventsküche“ mit Alfons Schuhbeck



**Meta Hildebrand**

**Rehrücken mit Panko-Lebkuchen-Kruste auf Rotkohl-Risotto mit Sauerkirsch-Zimt-Jus und Rucola**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Rehrücken mit Kruste:**

2 ausgelöste Rehrücken á ca. 200 g  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
200 g Panko  
1 TL Lebkuchen-Gewürz  
100 g glatte Petersilie  
1 EL Honig  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken parieren, rundherum kurz in Öl gleichmäßig anbraten und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Nur kurz in den Ofen geben und zum Belegen der Kruste wieder herausnehmen.

Für die Kruste Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Im Multizerkleinerer mixen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Panko mit Lebkuchen-Gewürz und Eigelb vermischen und Petersilie und Knoblauch dazugeben. Alles gut verrühren, mit Honig und Salz abschmecken und kurz stehen lassen.

Nun die Kruste auf das Reh geben und noch einmal im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Je nach Größe des Rehrückens und falls es noch zu wenig Farbe hat, mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

**Für das Rotkohl-Risotto:**

300 g Risottoreis  
1 roher Rotkohl  
1 Zwiebel  
2 EL Mascarpone  
3 EL Gruyère Käse  
400 ml Gemüsefond  
200 ml Weißwein  
100 ml Rote-Bete-Saft  
Honig, zum Abschmecken  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Olivenöl dünsten. Rotkohl putzen, waschen, trockentupfen, fein schneiden und einen Teil beiseitelegen. Den Rest zur Zwiebel geben. Risottoreis hinzufügen und mitdünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Rote-Bete-Saft nach und nach dazugeben. Restlichen Rotkohl reiben und unterheben. Zuletzt mit Mascarpone und geriebenem Gruyère verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

**Für die Sauerkirsch-Zimt-Jus:**

1 Zwiebel  
100 g TK Sauerkirschen  
(oder aus dem Glas)  
200 ml Portwein  
200 ml Bratenfond  
1 TL Zimtpulver  
1-2 EL Stärke  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden, in Öl dünsten und die Hälfte der Sauerkirschen und den Zimt dazugeben. Mit Portwein und etwas Bratenfond ablöschen, einköcheln lassen, mixen und mit Stärke abbinden. Durch ein Sieb passieren und die Sauce in einen Topf geben. Restliche Sauerkirschen in die Sauce geben und mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Sauerkirschen aus der Jus herausnehmen und diese separat in eine Sauciere füllen.

**Für die Garnitur:** Rucola waschen und trockenschleudern.

1 Bund Rucola  
Haselnüsse, zum Garnieren  
Pistazien, zum Garnieren

Pistazien und Haselnüsse in ein Küchentuch legen und mit einer schweren Pfanne oder ähnlichem darauf klopfen, bis die Nüsse zerkleinert sind. Die Nüsse in die Pfanne geben und etwas rösten.

Das Risotto auf Tellern anrichten und den Rucola mit den gerösteten Nüssen darauf geben. Das aufgeschnittene Reh darauf drapieren und die Sauerkirschen um das Risotto anrichten. Die Jus in der Sauciere dazu reichen und zusammen servieren.



Ralf Zacherl

## Gebratene Taube auf warmem Chicorée-Salat mit Walnuss und Sellerie

Zutaten für zwei Personen

### Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie  
30 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Gemüsefond  
60 g Crème fraîche  
150 g Butter  
1 Muskatnuss  
Meersalz, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken  
1 EL Pflanzenöl

Als erstes Sellerie, Kartoffel und Knoblauch schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Topf mit etwas Pflanzenöl geben und salzen. Mit dem Fond auffüllen und mit einem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 min. weich schmoren. Hin und wieder einmal umrühren.

Sobald der Sellerie und die Kartoffeln weich sind, in den Standmixer geben und zerkleinern. Selleriepüree danach mit Meersalz, Zucker, Muskat, Crème fraîche und Butter abschmecken. Das Ganze nochmals mixen und warm stellen. Zum Schluss in einen Spritzbeutel füllen.

### Für den Chicorée-Salat:

2 gelbe Chicorée  
2 TL Honig  
5 TL Butter  
Korianderkörner, aus der Mühle  
Meersalz, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Den Chicorée waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Den Strunk nicht komplett wegschneiden, so halten sie besser ihre Form. Erst kurz vor dem Anrichten entfernen.

Den Chicorée auf einem Backofenblech auf Backpapier verteilen, mit Korianderkörnern, Salz und Pfeffer würzen und mit Honig marinieren. Kleine Butterstückchen darüber verteilen und in den Backofen geben. Circa 8-10 min. schmoren, so dass der der Chicorée noch etwas Biss hat.

### Für die Taubenbrust:

4 Taubenbrüste  
2 Thymianzweige  
40 g Butter  
2 EL Walnussöl  
Olivenöl, zum Anbraten  
Meersalz, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl anbraten. Butter und Thymianzweige zugeben und die Taubenbrüste von jeder Seite ca. 2 min. braten. Dabei ständig mit der schäumenden Butter übergießen und danach vor dem geöffneten Ofen mit Restwärme ruhen lassen. Zum Schluss die Tauben aus der Pfanne nehmen, aufschneiden und mit Walnussöl beträufeln. Die Pfanne mit dem Bratensatz für die Walnüsse bereitlegen.

### Für die Garnitur:

2 eingelegte schwarze Walnüsse  
50 g Walnuskerne  
2 TL Dijonsenf  
2 EL Sherryessig  
1 rosa Grapefruit  
200 g gelber Frisée

Walnüsse halbieren und im Ofen etwas rösten. Die schwarzen Nüsse in dünne Scheiben hobeln. Beides in der Pfanne im Bratensatz der Taubenbrüste anbraten und den Senf zugeben. Aus der Grapefruit ein paar Filets herausschneiden und den Rest auspressen.

Die Nüsse in der Pfanne mit Grapefruitsaft und Sherryessig ablöschen. Danach die Grapefruitfilets zugeben. Alles mit dem Frisée vermengen.

Den Chicorée-Salat mit mariniertem Frisée, Grapefruitfilets und Nüssen auf Tellern anrichten und die Taubenbrust darauf geben. Das Selleriepüree als Tupfer um das Gericht schön anrichten und servieren.



Sarah Henke

## Rehrücken mit Maronpüree, Cashew-Karamell, Rotkohl-Salat und Honig-Sojasauce

Zutaten für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

300 g ausgelöster Rehrücken  
Neutrales Öl, zum Anbraten

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Den Rehrücken in ca. 120 g Portionen schneiden. Im Ofen für 12-14 Minuten garen bis die Kerntemperatur von 46 – 49 Grad erreicht ist. Anschließend für ca. 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmals von allen Seiten in etwas Öl anbraten.

### Für den Cashew-Karamell:

1 EL Cashewnusskerne  
1,5 EL Puderzucker  
Salz, aus der Mühle

Cashewnusskerne in einer Pfanne anrösten und mit dem Puderzucker karamellisieren. Zum Schluss mit Salz würzen.

### Für die Honig-Sojasauce:

3 cm Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1 Sternanis  
1 Zimtstange  
1 Orange  
1 EL roter Traubensaft  
1 TL koreanische Paprikapaste  
3 EL Sojasauce  
1 EL Honig  
1 EL brauner Zucker  
1 TL geröstetes Sesamöl  
1 TL Stärke

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Orangenschale mit dem Sparschäler schälen und den Saft auspressen.

Ingwer, Knoblauch, Orangensaft- und die Schale mit Sternanis, Zimtstange, Paprikapaste, Sojasauce, Honig, Zucker und Sesamöl im Topf aufkochen und zum Schluss passieren. Stärke mit Traubensaft verrühren und die Sauce damit abbinden.

### Für den Rotkohl-Salat:

200 g Rotkohl  
2 EL Reisessig  
½ TL koreanische Paprikapaste  
2 EL roter Traubensaft  
2 EL Preiselbeeren  
1 EL Fischsauce  
Salz, aus der Mühle

Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz verkneten.

Reisessig, Traubensaft, Preiselbeeren, Paprikapaste und Fischsauce vermengen und mit dem Rotkohl vermischen?.

### Für das Maronpüree:

200 g vorgegarte Maronen  
150 ml Kokosmilch  
Salz, aus der Mühle

Maronen und Kokosmilch zusammen aufkochen. Fein mixen und mit Salz abschmecken. Durch ein Sieb streichen und zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Dezember 2020 ▪  
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



**Gebratene Wachtel auf Maronensauce mit dreierlei  
Blumenkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wachtel:**  
4 Wachtelbrustfilets, mit Haut  
4 Wachtelkeulen, mit Haut  
Mildes Chilisalz, zum Würzen  
Neutrales Öl, zum Braten

Die Wachtelbrustfilets und Wachtelkeulen waschen und trockentupfen. Von den Keulen nach Belieben die Oberschenkelknochen auslösen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Brustfilets und Keulen darin auf der Hautseite einige Minuten goldbraun anbraten, wenden und auf der anderen Seite kurz braten. Mit Chilisalz würzen.

**Für die Maronensauce:**  
80 g vorgegarte Maronen  
1 Orange  
10 g kalte Butter  
4 EL Sahne  
1,5 EL roter Portwein  
100 ml Geflügelfond  
¼ TL Zartbitterkuvertüre  
½ TL Puderzucker  
3 cm Vanilleschote  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen grob hacken. Fond in einen Topf geben, erwärmen und die Maronen hineingeben. Sahne angießen und köcheln lassen. Mit dem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren. Schokolade reiben und ¼ Teelöffel in die Sauce geben. Orange waschen, trockentupfen, Schale abreiben und 1 Messerspitze davon in die Sauce geben. Sauce mit Portwein und Puderzucker abschmecken. Vanilleschote der Länge nach halbieren und zur Sauce in den Topf geben, 1 bis 2 Minuten in der Sauce ziehen lassen, dann wieder entfernen. Kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Maronensauce mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Blumenkohl:**  
100 g lila Blumenkohl  
100 g Romanesco  
100 g Brokkoli  
1 EL Butter  
50-100 ml Geflügelfond  
Mildes Chilisalz, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Blumenkohl, Romanesco und Brokkoli in Röschen teilen, dann halbieren oder in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Alle drei Kohlsorten in Salzwasser blanchieren, abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend mit Fond und Butter in einer Pfanne einige Minuten dünsten. Alles mit Chilisalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.