

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2018** ▪  
Ehemaligen Woche ▪ **Finalgericht von Nelson Müller**



**Rehrücken mit Serviettenknödeln, Rosenkohl und  
Hagebutten-Lebkuchen-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

1 Rehrückenfilet, à ca. 200 g  
3 Wacholderbeeren  
1 Sternanis  
1 Lorbeerblatt  
3 Piment  
100 g grobes Meersalz  
Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren, Sternanis, Lorbeerblatt, Meersalz und Piment zu einer Beize mischen und die Hälfte auf ein Backblech verteilen. Den Rehrücken darauf legen und mit der anderen Hälfte der Beize bestreuen. 5 min. darin liegen lassen, die Beize anschließend abwaschen und den Rehrücken trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken in Medaillons schneiden und diese in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach weitere fünf Minuten im Ofen garen.

**Für den Serviettenknödel:**

100 g Knödelbrot  
15 g durchwachsener Speck  
1 Zwiebel  
2 Eier  
250 ml Milch  
25 g Butter  
Butter, zum Anbraten  
¼ Bund glatte Petersilie  
¼ Bund Schnittlauch  
Muskatnuss, zum Reiben  
2 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knödel die Milch in einem Topf erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch beigegeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anschwitzen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Eier, Petersilie, Schnittlauch und die Zwiebel-Speck-Mischung zu der Brotmasse geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

25 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit der flüssigen Butter die Klarsichtfolie bestreichen. Ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und so zusammen drehen, dass eine Kugel entsteht.

In kochendes Salzwasser geben und den Kern (mit Hilfe eines Thermometers) bis auf 53 Grad erhitzen, dann ausschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel in der Pfanne goldgelb anbraten.

**Für den Rosenkohl:**

20 g durchwachsener Speck  
100 g Rosenkohl  
1 Schalotte  
Butter, zum Anbraten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zupfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blätter darin blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Speck darin anschwitzen, nach kurzer Zeit die Rosenkohlblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für die Hagebutten-Lebkuchen-**

**Sauce:**

1 Orange  
1 Schalotte  
40 g Hagebuttenmark  
100 g Lebkuchen  
1 TL Butter  
1 Lorbeerblatt  
4 Wacholderbeeren  
50 ml Rotwein  
50 ml Portwein  
500 ml Rehjus  
2 EL Honig  
1 TL Lebkuchengewürz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce die Schalotten abziehen und fein hacken. Orange waschen, halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Orangenschale dazu geben. Mit Rotwein, Orangensaft und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, dann den Jus dazugeben und erneut gut einkochen lassen. Lebkuchen klein hacken und am Ende mit in die Sauce geben. Honig, Hagebuttenmark und Lebkuchengewürz dazu geben und mit Salz und Pfeffer, abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Eva Wagner:** *Pankomehl und Haselnusskerne hat Eva für den Rosenkohl benutzt. Mit der Pankomehl, grob gehackte Haselnusskerne, Zitrone hat Eva die Sauce verfeinert.*  
1 Zitrone

**Zusatzzutaten von Elisabeth Noelle:** *Die Zitrone, Crème fraîche und das Noilly Prat hat Elisabeth für die Verfeinerung der Sauce benutzt.*



Zusatzgericht von Nelson Müller

## Plätzchenpudding mit Glühweineis und Salzkaramell

Zutaten für zwei Personen

### Für den Plätzchenpudding:

400 g Honigkuchen, Spekulatius,  
Christstollen, Vanillekipferl...  
1 Päckchen gehackte Nüsse  
½ Tüte Rosinen  
375 g Butter  
375 g Zucker  
375 g Eier  
300 g Mehl  
1,5 Pkt. Backpulver  
100 ml Milch  
1 Msp. Lebkuchengewürz

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Plätzchen zerbröseln und mit den Nüssen und den Rosinen mischen. Die Milch in einem Topf erhitzen und über die Plätzchenmasse geben.

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Butter und Zucker in einer Schüssel langsam schaumig schlagen. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver einrühren. Zum Schluss das Lebkuchengewürz und die Plätzchenmasse einrühren. Die Masse in ein tiefes Backblech geben und im Backofen ca. 10-15 Minuten backen.

### Für das Glühweineis:

300 ml Portwein  
200 ml Rotwein  
50 g Zucker  
50 g kalte Butter  
1 EL Glühweingewürz  
½ Vanilleschoten  
2 Eier

Eier trennen. Für das Eis Rotwein und Portwein auf 200 ml in einem Topf reduzieren und anschließend mit Vanille, Zucker und Eigelb über dem warmen Wasserbad "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter ein mixen. In die Eismaschine geben und gefrieren.

### Für das Salzkaramell:

375 ml Milch  
125 ml Sahne  
175 g Zucker  
50 g kalte Butter  
1 TL Salz  
Kaltsaftbinder (eine Art Pektin/Geliermittel), zum Andicken

Milch, Sahne und Zucker in einer Pfanne zusammen auf weniger als ein Drittel einkochen lassen. Salz und kalte Butter einrühren und den Kaltsaftbinder hinzugeben. Alles so lange Rühren bis Salzkaramell entsteht.

Salzkaramell auf Teller streichen, je ein Stückchen Kuchen darauflegen und das Eis daneben dekorieren.