

| Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2015 |
„Weihnachtlicher Warenkorb“ Mario Kotaska



Hauptgang zum Warenkorb: „Hirschrücken mit Rotweinsauce, Semmelknödeln und Rotkohl“ von Heidi Becher

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

400 g Hirschrückenfilet
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
8 Wacholderbeeren
2 EL Butter, zum Anbraten
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

100 ml Sahne
125 ml Glühwein
100 ml Rotwein
125 ml Gemüsefond
2 Lebkuchen
1 Schalotte
½ TL Mehl
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl
100 ml Glühwein
100 ml Rotwein
2 EL Zucker
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Semmelknödel:

3 altbackene Semmeln
1 Zwiebel
2 Eier
50 g Butter
250 ml Milch



3 EL	Mehl
2 EL	glatte Petersilie
2 EL	neutrales Öl, zum Anbraten
1 TL	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Hirschrücken Fleisch waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in heißem Öl und Butter rundherum anbraten. Thymian, Rosmarin und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben und in der Butter aufschäumen lassen. Hirschrücken mit übrigem Pfanneninhalte im Ofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Danach abdecken und ruhen lassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und etwa die Hälfte fein hacken. Schalotte im Bratensatz glasig andünsten und mit einem halben Teelöffel Mehl bestäuben. Mit Glühwein, Rotwein, Gemüsefond und Sahne angießen. Lebkuchen in Bröseln, Rosmarin und Thymian zugeben und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Durch ein Sieb geben.

Einen halben Kopf Rotkohl auf der Küchenreibe in dünne Streifen hobeln und in einem Topf in Olivenöl anbraten. Mit Zucker bestreuen und circa fünf Minuten karamellisieren lassen mit Rotwein und Glühwein ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Zwiebel abziehen, kleinwürfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Milch und Butter jeweils erhitzen. Petersilie zupfen und kleinhacken. Semmeln kleinwürfeln und in eine Schüssel geben. Mit warmer Milch übergießen. Zwiebeln, Eier, Milch, Salz und Pfeffer zufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit nassen Händen Knödel formen. Ins heiße Wasser einlegen und 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln.

Den Hirschrücken mit Rotweinsauce, Semmelknödeln und Rotkohl auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert zum Warenkorb: „Lebkuchen-Eis mit Glühwein-Pflaumen“ von Heidi Becher

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

100 g	Lebkuchen
150 g	Dunkle Schokolade
6	Eier
250 ml	Sahne
250 ml	Milch
125 g	Zucker

Für die Glühwein-Pflaumen:

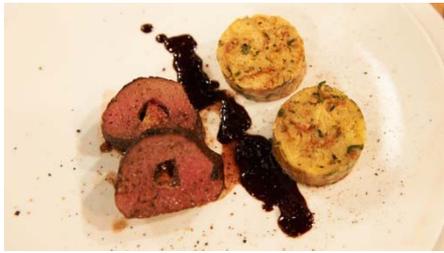
6	frische Pflaumen
125 ml	Glühwein
25 g	Speisestärke
2 EL	Zucker

Zubereitung

Für das Eis die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Lebkuchen in Würfel schneiden. Sahne steif schlagen. Milch zum schaumig geschlagenen Eigelb geben und über dem Wasserbad aufschlagen. Dann in Eiswasser kalt schlagen bis eine dickliche Masse entsteht. Unter die Masse Lebkuchenwürfel und geschlagene Sahne heben, alles in die Eismaschine geben und anfrieren lassen. Schokolade hobeln.

Für die Glühwein-Pflaumen frische Pflaumen halbieren, entsteinen und mit Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Glühwein ablöschen und einkochen lassen. Die Schokolade für die Garnitur hobeln.

Das Lebkuchen-Eis mit einem Eisportionierer anrichten und mit Schokoraspeeln garnieren. Die Glühwein-Pflaumen dazugeben und servieren.



Hauptgericht zum Warenkorb: „Gefüllter Hirsch mit Rotwein-Schokoladen-Sauce und Serviettenknödel“ von Florian Kozok

Zutaten für zwei Personen

Für den gefüllten Hirsch:

400 g	Hirschrückenfilet
100 g	frische Pflaumen
1	Schalotte
2 EL	Butter
2	Nelken
	neutrales Öl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:

50 g	Dunkle Schokolade
1	rote Zwiebel
150 ml	Rotwein
50 ml	Gemüsefond
1 EL	Butter
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Puderzucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Semmelknödel:

5	Semmeln vom Vortag
2	Eier
125 ml	Milch
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den gefüllten Hirschrücken das Fleisch waschen, trockentupfen und eine Tasche einschneiden. Von innen und außen salzen und pfeffern.

Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und vierteln. Die Schalotte abziehen und kleinhacken. Pflaumen und Schalotte mit zwei Nelken in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwitzen und köcheln lassen. Nelken entfernen und die Fleisch-Tasche mit der Pflaumenmasse füllen. Mit Zahnstochern und Bindfaden sorgfältig verschließen. In der selben Pfanne die Fleischrolle mit neutralem Öl von allen Seiten jeweils etwa 3 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für 15 Minuten in den Ofen geben.



Für die Serviettenknödel Milch in einem Topf aufsetzen. Petersilie von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die altbackenen Semmeln klein schneiden und in einer Schüssel mit der lauwarmen Milch angießen. Die Eier hineinschlagen und unterrühren. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Rolle von etwa 15 Zentimeter Länge und sieben Zentimeter Durchmesser formen und mit Frischhaltefolie kompakt umwickeln. Mit Alufolie nochmals umwickeln und stramm ziehen. In einem Topf mit kochendem Wasser die Serviettenknödel 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. In die Fleischpfanne eine Flocke Butter geben. Die gehackten Schalotten und je einen Zweig Rosmarin und Thymian darin anschwitzen. Puderzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Schokolade hinein raspeln. Den Fond aufgießen, alles durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Serviettenknödel von den Folien befreien und in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden.

Den gefüllten Hirsch mit Rotwein-Schokoladen-Sauce und Serviettenknödel auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert zum Warenkorb: „Lebkuchen-Orangen-Törtchen mit karamellisiertem Pekannuss-Crunch“ von Florian Kozok

Zutaten für zwei Personen

200 g	Lebkuchen
50 g	Pekannüsse
2	Orangen
100 ml	Glühwein
200 g	Mascarpone
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

Für das Törtchen den Lebkuchen zerbröseln und als Törtchenboden in einem großen Servierring auf einem Teller plattdrücken. Mit dem Glühwein übergießen.

Von einer Orange die Schale abreiben, dann schälen und sorgfältig filetieren. Die andere Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mascarpone in eine Schüssel geben und mit Orangenschale, Orangenfilets und den Orangensaft dazugeben. Mit einem halben Esslöffel Puderzucker abschmecken. Die Mascarpone-Masse auf den Törtchenboden geben.

Für das Topping Pekannüsse klein hacken und mit einem halben Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne ohne Öl karamellisieren.

Das Glühwein-Lebkuchen-Törtchen mit karamellisiertem Pekannuss-Topping auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Warenkorb: „Hirschrücken mit Rotwein-Schoko-Sauce, Blaukraut und Kürbispflanzerl“ von Marcella Selis

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrückenfilet
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

25 g Dunkle Schokolade
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
1 frische Pflaume
20 g Butter
50 ml Gemüsefond
100 ml Rotwein
2 EL Weißweinessig
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Blaukraut:

1 Kopf Rotkohl
1 Knolle Fenchel
1 rote Zwiebel
1 Lebkuchen
100 ml Rotwein
100 ml Gemüsefond
20 g Zucker
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Kürbispflanzerl:

3 Semmeln vom Vortag
1 Hokkaido-Kürbis
1 Zehe Knoblauch
1 Ei
20 g Butter
50 ml Milch
4 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kürbispflanzerl den Kürbis halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Wacholderbeeren stoßen, Rosmarin vom Stiel zupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Kürbiswürfel mit Salz, Pfeffer, Wachholder, Rosmarin und Knoblauch würzen. Olivenöl darüber geben und im Ofen circa 15 Minuten weichgaren. Das Ei trennen. Semmeln vom Vortag kleinschneiden mit Eigelb und Milch einweichen. Mit dem gegarten Kürbis zu einem Pflanzerl formen und in etwas Butter braten. Den Ofen auf 120 Grad herunter drehen.

Für das Blaukraut den Rotkohl waschen, von den äußeren Schalen befreien, vierteln und etwa 300 g feinschneiden. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Fenchel waschen, trocknen, halbieren und eine Hälfte kleinwürfeln. Alles in etwas Öl anbraten, mit Zucker karamellisieren, Rotwein angießen und reduzieren. Fond aufgießen und Rotkohl darin garen. Lebkuchen klein bröseln und in einer Pfanne ohne Öl mit etwas Salz knusprig rösten. Beim Anrichten auf das Blaukraut geben.

Für den Hirschrücken Fleisch in einer Pfanne von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zusammen mit einer Tasse Wasser für circa 20 Minuten im Ofen weitergaren. Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Pflaume halbieren und Kern auslösen. In der Pfanne Schalotte, Knoblauch und Pflaumenhälften anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Fond angießen und sobald gewünschte Konsistenz vorhanden ist, ein Stück Schokolade hineingeben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Hirschrücken mit Rotwein-Schoko-Sauce, Blaukraut und Kürbispflanzerl auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert zum Warenkorb: "Gefüllte Pfannkuchen mit Glühweineis" von Marcella Selis

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

250 ml	Glühwein
40 g	Zucker
125 ml	Sahne
1	Ei
1	Orange

Für die Pfannkuchen:

2	Eier
150 ml	Milch
200 g	Mehl
50 g	Zucker
2 EL	Butter
1 Prise	feines Salz

Für die Füllung:

20 g	Pekannüsse
1	Orange
25 g	Dunkle Schokolade
100 g	Mascarpone
20 g	Zucker

Zubereitung

Für das Eis ein Ei trennen. Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Glühwein aufgießen und kurz reduzieren lassen. Die Sahne mit Orangensaft und Eigelb vermischen. Glühwein kurz abkühlen lassen und mit der Sahne vermischen. Alles in die Eismaschine geben.

Für die Pfannkuchen Eier, Zucker, Salz, Milch und Mehl zu einem Pfannkuchenteig rühren. In einer Pfanne mit einer Flocke Butter jeweils eine Suppenkelle vom Teig ausbacken.

Für die Füllung Pekannüsse kleinhacken und kurz in einer Pfanne anrösten. Mit einem Zestenreißer einige Orangenzenen reißen und anschließend die Orange auspressen. Mascarpone und Zucker mit Orangensaft und Orangenzeste zu einer Crème rühren. Fertige Pfannkuchen damit bestreichen, zusammenrollen und in Scheiben schneiden. Schokolade darüber raspeln.

Die gefüllten Pfannkuchen mit einer Kugel Glühweineis auf Tellern anrichten und servieren.