

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2020** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Hausmannskost" mit Alexander Kumptner**



**Maria Schreiner**

**Rehragout mit zweierlei Grießknödeln und Rahmkohlrabi**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rehragout:**

300 g ausgelöste Nuss aus der Keule vom Reh  
 1 Orange  
 1 Zartbitter Schokolade, 80 %  
 1 EL Preiselbeermarmelade  
 30 ml Sahne  
 1 EL Sojasauce  
 20 ml Gin  
 700 ml Wildfond  
 50 ml Rotwein  
 50 ml Portwein  
 1 EL Tomatenmark  
 1 EL Fichtensirup  
 4 Zweige Thymian  
 1 TL Steinpilzpulver  
 Zimtrinde  
 Piment  
 Wacholderkörner  
 1 Lorbeerblatt  
 Kartoffelstärke  
 1 EL kalte Butter  
 1 EL Schweineschmalz  
 2 EL Puderzucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rehnuss in walnussgroße Stücke schneiden. In einem Mörser aus Piment, Wacholderkörnern, Zimtrinde, Schokolade und Thymian ein Wildgewürz herstellen und das Fleisch damit einreiben. Orange waschen und Schale abschneiden. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren und Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Rotwein, Portwein und Wildfond aufgießen, Steinpilzpulver und Lorbeerblatt dazugeben.

In einer separaten Pfanne in Schmalz die Rehnuss anbraten und danach auf einem Teller ruhen lassen. Den Bratenansatz mit Fond ablöschen und mindestens auf die Hälfte einreduzieren lassen. Zum Schluss die angebratenen Stücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Piment und Wacholder abschmecken. Preiselbeermarmelade, Orangenabrieb, Sahne und Sojasauce dazugeben und mit Gin parfümieren. Mit der kalten Butter montieren und ev. mit Kartoffelstärke binden. Fichtensirup darüber träufeln.

**Für die Knödelgrundmasse:**

150 g Weizengrieß  
 2 Eier  
 300 ml Milch  
 1 Zitrone  
 1 EL eingelegte Preiselbeeren  
 40 g Butter  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle

Butter in einer Kasserolle zerlassen, darin den Weizengrieß glasieren und mit Milch aufgießen. Salzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze abbrennen (wie Brandteig). Zitrone waschen und Schale abreiben. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Eier, fein geriebene Zitronenschale und Muskatnuss einarbeiten. Etwas ruhen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen, auf der Oberseite eine Mulde machen und in Salzwasser kochen. Die Mulde mit eingelegten Preiselbeeren füllen.