

| Die Küchenschlacht - Jahresfinale - Menü am 21. November 2016 |
Tagesmotto: "Signature Dish" mit Johann Lafer



Gericht zum Tagesmotto: „'Surf and Turf' von Garnele und Lammlachs mit Kürbis-Ingwer-Schaum, Limetten-Petersilien-Risotto und Wildkräutersalat“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für das ‚Surf and Turf‘:

300 g Lammlachs
4 Riesengarnelen, küchenfertig, ohne Kopf und Schale
1 rote Chilischote
1 Orange
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran
50 g Butter, zum Aromatisieren
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis
2 Schalotten
3 Limetten
80 g Parmesan
750 ml Gemüsefond
300 ml halbtrockener Weißwein
50 g Butter
50 g gemahlene Mandeln
1 Bund glatte Petersilie
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kürbis-Ingwer-Schaum:

600 g Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
50 g Ingwer
300 ml Gemüsefond
200 ml Kokosmilch
150 ml halbtrockener Weißwein
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräuter
100 ml dunkler Balsamico-Essig
100 ml Olivenöl
50 g Himbeermark
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL flüssiger Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne
1 Kästchen Shiso-Kresse

Zubereitung

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das ‚Surf and Turf‘ Lammlachs kalt abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, Nadeln und Blätter abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und Lamm darin von allen Seiten scharf anbraten. Butter und Kräuter hinzufügen und Lamm immer wieder mit der Kräuterbutter übergießen. Anschließend bei 80 Grad im Ofen 15 Minuten garen. Lamm vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Garnelen putzen und kalt abbrausen. Dann in der Pfanne, in der zuvor das Lamm gebraten wurde, glasig anbraten. Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein hacken. Orange waschen und Schale abreiben. Garnelen mit Orangenabrieb und Chili verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Für das Risotto Schalotten abziehen und fein würfeln. Schale der Limetten abreiben und Saft einer Limette auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Parmesan fein reiben. In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Reis hinzugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Gemüsefond nach und nach angießen, bis der Reis bissfest gegart ist. Parmesan und Butter unterrühren. Limettenabrieb und –saft, Petersilie und gemahlene Mandeln pürieren und unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kürbis-Ingwer-Schaum Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kürbis waschen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen, Zwiebeln und Kürbis scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond angießen und einkochen lassen. Kokosmilch hinzufügen. Ingwer schälen, fein reiben und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles durch ein Sieb streichen und vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Wildkräutersalat Wildkräuter putzen, waschen und trockenschleudern. Balsamico, Olivenöl, Himbeermark, Senf, Honig, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer zu einem Dressing mixen und mit den Wildkräutern vermengen.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. ‚Surf and Turf‘ von Garnele und Lammlachs mit Kürbis-Ingwer-Schaum, Limetten-Petersilien-Risotto und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Shiso-Kresse garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Lamm-Stielkoteletts mit Rotwein-Reduktion, Caponata und gebratener Polenta“ von Graziella Macri

Zutaten für zwei Personen

Für die Lamm-Stielkoteletts:

6 Lamm-Stielkoteletts à circa 80 g
1 Zehe Knoblauch
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotwein-Reduktion:

1 Schalotte
500 ml trockener Rotwein
1 Zweig Rosmarin
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Caponata:

1 Aubergine
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Dose Tomaten, in Stücken
2 EL Kapern, aus dem Glas
10 schwarze Oliven, entsteint
50 ml dunkler Balsamico-Essig
2 EL flüssiger Honig
1 Bund Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gebratene Polenta:

125 g Instant-Polenta
500 ml Gemüsefond
Olivenöl, für die Form und zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Lamm-Stielkoteletts Fleisch kalt abwaschen, trockentupfen und plattieren. Knoblauch abziehen und andrücken. Lamm mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Lamm bei starker Hitze auf jeder Seite circa zwei Minuten braten. Auf einen Teller geben und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad warmhalten.



Für die Polenta Gemüsefond aufkochen. Instant-Polenta mit einem Schneebesen einrühren und eine bis zwei Minuten aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine mit Öl bepinselte Auflaufform geben. Auskühlen lassen. Anschließend runde Kreise ausstechen. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen und Polenta-Taler von beiden Seiten anbraten.

Für die Caponata Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Aubergine waschen, Enden entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und Aubergine hellbraun anbraten. Paprika, Zwiebel und Knoblauch zugeben, salzen, pfeffern und mit Balsamico-Essig ablöschen. Dosentomaten und Thymian untermischen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten schmoren. Oliven und Kapern zugeben und weitere fünf Minuten ohne Deckel ziehen lassen. Mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Reduktion Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, Schalotte hinzufügen und weich dünsten. Hitze erhöhen und mit Rotwein ablöschen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, ebenfalls in den Topf geben und Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Rosmarin entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Lamm-Stielkoteletts mit Rotwein-Reduktion, Caponata und gebratener Polenta auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Steinpilz-Tortelloni mit Frühlingslauch-Kokos-Sauce und Thymian-Walnuss-Bröseln“ von Tobias Zwick

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortelloni:

1	Schalotte
50 g	Steinpilze
50 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
1	Ei
100 g	Mehl
½ Bund	glatte Petersilie
2 g	Salz
10 g	Butter, zum Braten
	Mehl, zum Bemehlen

Für die Frühlingslauch-Kokos-Sauce:

4 Stangen	Frühlingslauch
100 ml	Sherry
300 ml	Kokosmilch
20 g	kalte Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Thymian-Walnuss-Brösel:

50 g	Walnusskerne
50 g	Panko
25 g	Butter
5 Zweige	Thymian

Für die Garnitur:

50 g	Parmesan
------	----------

Zubereitung

In einem Topf 5 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Nudelteig Mehl, Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten und mit Hilfe einer Nudelmaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen. Bei Bedarf den Teig zwischendurch bemehlen. Aus der Teigplatte Kreise mit einem Durchmesser von circa zehn Zentimeter ausstechen.

Für die Tortelloni-Füllung Steinpilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne Butter zerlassen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Steinpilze hinzugeben und anbraten. Schalotten, Steinpilze, Frischkäse und Petersilie vermengen und jeweils einen Teelöffel der Füllung auf die ausgestochenen Teigkreise geben. Nudelkreise zu einem Halbmond zusammenfallen. Ränder mit Wasser befeuchten und Teig zusammendrücken. Spitzen der Nudel-Halbmonde übereinanderlegen und zusammen drücken, sodass Tortelloni entstehen. Tortelloni im Salzwasser circa zwei Minuten bissfest kochen, dann abschöpfen.



Für die Frühlingslauch-Kokos-Sauce Frühlingslauch putzen, waschen und grob hacken. Sherry in einem Topf um die Hälfte reduzieren lassen. Kokosmilch angießen und zwei Minuten aufkochen lassen. Frühlingslauch hinzugeben und zwei Minuten kochen lassen. Sauce in einem Standmixer pürieren, durch ein Sieb in den Topf streichen und erneut aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren mit dem Stabmixer kalte Butter einmontieren.

Für die Thymian-Walnuss-Brösel Walnuskerne in einem Mixer grob zerkleinern. In einer Pfanne Butter zerlassen, aufschäumen lassen und Panko und Walnuskerne darin anrösten. Beiseite stellen. Thymian abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, fein hacken und unter Walnuss und Panko mischen.

Zum Anrichten etwas Sauce auf Teller geben. Ravioli darauf anrichten, ein wenig Schaum der Sauce darüber geben, mit Thymian-Walnuss-Bröseln garnieren, Parmesan darüber reiben und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Blue-Cheese-Burger mit Rote-Bete-Orangen-Salat und Kürbis-Lauch-Gratin“ von Christian Stübinger

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

100 g	Kalbshackfleisch
50 g	Schweinehackfleisch
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
2	Eier
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	gerebelter Oregano
½ Bund	glatte Petersilie
3 EL	Butterschmalz, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Brötchen:

1	Ei
250 g	Speisequark, 20 % Fett
300 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Pkg.	Backpulver
1 EL	helle Sesamsaat
1 EL	dunkle Sesamsaat
1 TL	getrockneter Rosmarin
1 Prise	Salz

Für die Burger-Sauce:

100 g	Blauschimmelkäse
200 g	Schlagsahne
1 TL	flüssiger Honig
1 TL	gerebelter Oregano
¼ TL	mildes Chilipulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rote-Bete-Orangen-Salat:

½	Schalotte
½ Zehe	Knoblauch
3 Knollen	vorgegarte Rote-Bete
1	Orange
2 EL	Milch
4 EL	Olivenöl
2 EL	heller Balsamico-Essig
½ EL	mittelscharfer Senf
½ Bund	Koriander
½ Bund	Thai-Basilikum
1 TL	Zucker
	Chili, aus der Mühle



Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kürbis-Lauch-Gratin:

1 Hokkaido-Kürbis
½ Stange Lauch
1 Zehe Knoblauch
75 g frisch geriebener Parmesan
75 g Morbier-Käse
75 g Feta
100 g Schmand
50 ml Olivenöl
30 ml Chiliöl
50 g Paranusskerne
50 g Walnusskerne
5 Stängel Koriander
½ Bund Schnittlauch
30 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

4 Blätter Kopfsalat
1 Rispentomate

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Burger-Brötchen Ei, Mehl, Quark, Backpulver, Zucker und eine Prise Salz zu einem Teig kneten. Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Sesam und Rosmarin bestreuen. Bei 200 Grad Umluft für 20 Minuten backen.

Für das Kürbis-Lauch-Gratin Kürbis schälen, entkernen, würfeln und sieben Minuten in gesalzenem Wasser oder in Gemüsefond garen. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Schmand vermengen. Morbier-Käse reiben. Feta würfeln. Nusskerne grob hacken. Kürbis abgießen und abschrecken. Lauch, Kürbis, Nusskerne, Olivenöl, Chiliöl, Parmesan, Feta und Knoblauch vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Hälfte der Kürbis-Lauch-Masse in einer Auflaufform verteilen, Kräuter-Schmand darüber geben, andere Hälfte der Kürbis-Lauch-Masse hinein geben und mit Morbier bestreuen. Bei 180 Grad im Ofen für 20 Minuten gratinieren.

Für das Burger-Patty Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Kalbshack, Schweinehack, Eier, Schalotte, Knoblauch und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver würzen und



Fleischmasse zu Pattys formen. In einer Grillpfanne Butterschmalz erhitzen und Burger-Pattys von beiden Seiten jeweils drei Minuten braten.

Für die Burger-Sauce Sahne in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht aufschäumt. Zerbröselten Blauschimmelkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Mit Honig, Oregano und Chili abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rote-Bete-Orangen-Salat Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Rote Bete fein würfeln. Orange schälen und Filets auslösen. Koriander und Thai-Basilikum abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Aus Olivenöl, Balsamico, Senf, Milch, Zucker, Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch und Schalotte eine Vinaigrette herstellen und mit Koriander, Thai-Basilikum, Rote Bete und Orange vermengen.

Für die Garnitur Salatblätter und Tomate waschen. Strunk der Tomate entfernen und Tomate in Scheiben schneiden.

Burger-Brötchen aufschneiden und untere Brötchenhälfte auf Teller geben. Salat und Tomate darauf verteilen. Patty auf Salat und Tomate platzieren, Burger-Sauce darüber geben und mit oberer Brötchenhälfte bedecken. Kürbis-Lauch-Gratin und Rote-Bete-Orangen-Salat dazu anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Kabeljau mit zitroniger Buttermilch, Nori-Farfalle, Queller und Buchenpilzen“ von Tobias Beck

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Filets vom Kabeljau à 150 g, küchenfertig, ohne Haut
3 EL Olivenöl, zum Vakuumieren
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nori-Farfalle:

30 g getrocknete Nori-Blätter
4 Eier, davon die Eigelbe
250 g Semola-Mehl
100 g Mehl, Type 405
125 g doppelgriffiges Mehl
10 g Salz
Mehl, für die Arbeitsfläche

Für die Buttermilch:

½ Zitrone
100 ml Buttermilch
20 ml Fischfond
30 g Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Queller und Buchenpilze:

100 g Queller
100 g Buchenpilze
20 ml Gemüsefond
50 g Butter
grobes Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Für die Nudeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

In einem Topf Wasser auf 70 Grad erhitzen.

Für die Nori-Farfalle Nori-Blätter einweichen. Anschließend gut ausdrücken und zerkleinern. Eier trennen. Nori-Blätter, Eigelbe, Semola-Mehl, Mehl, doppelgriffiges Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. Arbeitsfläche bemehlen und Teig mit einem Nudelholz flach ausrollen. Mit einem gezackten Teigroller in circa



drei Zentimeter breite Streifen schneiden, diese dann quer in Abschnitte unterteilen und jeweils in der Mitte zu Schmetterlingsnudeln zusammendrücken. In kochendem Salzwasser circa acht Minuten bissfest garen. Anschließend abschütten.

Für den Fisch die Filets vom Kabeljau kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Olivenöl in einen Vakuumbbeutel geben und in 70 Grad heißem Wasser fünf Minuten gar ziehen lassen. Anschließend aus dem Vakuumbbeutel befreien und in heißem Olivenöl von beiden Seiten glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die zitronige Buttermilch Schale der Zitrone abreiben. Buttermilch mit Zitronenabrieb, Fischfond, Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen und mit Muskatnuss verfeinern. Kurz bei geringer Hitze erwärmen.

Für den Queller und die Buchenpilze Queller waschen und putzen. Buchenpilze putzen. In einer Pfanne Butter schmelzen, Queller und Buchenpilze heiß anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Farfalle hinzufügen und mit dem Gemüse durch schwenken.

Für die Garnitur Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Streifen schneiden. In Eiswasser legen, bis die Frühlingszwiebeln sich kräuseln. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Farfalle, Queller und Buchenpilze in tiefen Tellern anrichten, Fisch oben auf setzen und Buttermilch in den Teller laufen lassen. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und alles servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin und Rotkraut“ von Karin Hämmerle

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

500 g	Roastbeef
3	Schalotten
2	Gemüsezwiebeln
200 ml	Rinderfond
100 ml	Bier
50 g	kalte Butter, zum Binden
1 TL	scharfer Senf
	Stärke, zum Binden
	Doppelgriffiges Mehl, zum Bestäuben
	Neutrales Pflanzenöl, zum Braten und Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelgratin:

200 g	festkochende Kartoffeln
100 g	Bergkäse
100 g	Schlagsahne
50 ml	Milch
1	Lorbeerblatt
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rotkraut:

300 g	Rotkraut
1	Zwiebel
1	Zitrone
1	Orange
1	Apfel
100 ml	trockener, kräftiger Rotwein
50 ml	dunkler Portwein
200 ml	Gemüsefond
50 ml	Orangensaft
1 EL	Preiselbeermarmelade
10 g	Zucker
1 Prise	Zimtpulver, zum Abschmecken
2 EL	Rapsöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In einer Fritteuse Fett erhitzen.



Für das Kartoffelgratin Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Auflaufform schichten. Sahne, Milch, Lorbeer, geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen und über die Kartoffeln gießen. Bergäse reiben, Gratin bestreuen und bei 180 Grad Umluft circa 20 Minuten gratinieren.

Für das Rotkraut Zitrone auspressen. Rotkraut waschen, fein hobeln und mit Zitronen- und Orangensaft sowie einer Prise Salz ordentlich verkneten. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Orange waschen, Schale abreiben und Filets auslösen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein reiben. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Wein, Portwein und Fond ablöschen, Rotkraut unterheben und Apfel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zimtpulver und Orangenabrieb abschmecken und vor dem Servieren Preiselbeermarmelade unterheben. Nach Belieben mit Orangenfilets garnieren.

Für den Zwiebelrostbraten Fleisch kalt abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Mehl bestäuben, eine mit Senf bestreichen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Fleisch auf der Mehlseite scharf anbraten, dann kurz auf die Senfseite drehen und anschließend bei 100 Grad im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Biersauce Bratensatz in der Pfanne mit Bier ablöschen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rinderfond angießen. Reduzieren lassen, mit Speisestärke binden und kalte Butter unterrühren.

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, mehlieren und in der Fritteuse kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rostbraten mit frittierten Zwiebeln, Biersauce, Kartoffelgratin und Rotkraut auf Tellern anrichten und servieren.