

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2019** ▪
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Alexander Kumptner



Stephanie Rogler

Hirschrückensteak mit Johannisbeer-Sauce, Rotkohl und Maronenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

300 g parierter, ausgelöster
Hirschrücken
3 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Wacholderbeeren auf das Fleisch legen und es im vorgeheizten Backofen garen, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
125 ml trockener Rotwein
125 ml Rinderfond
2 EL Johannisbeer-Marmelade
1 Nelke
1 TL Ingwerpulver
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf auslassen und Zwiebel leicht darin rösten. Mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Rinderfond aufgießen, dann Marmelade, Nelke und Ingwer hinzufügen. Alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Nelke entfernen und die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren und anschließend durch ein feines Haarsieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rotkohl:

500 g Rotkohl
2 Zwiebeln
100 g Johannisbeeren
1 EL Butter
500 ml Gemüesfond
2 EL Rotweinessig
3 EL Johannisbeer-Marmelade
1 TL Speisestärke
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen, halbieren, Strunk und äußere Blätter entfernen.

Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen.

Rotkohl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marmelade unterrühren und alles kurz anbraten.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Thymian zusammen mit dem Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in den Topf zum Kraut geben und alles mit Fond aufgießen. Alles für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Johannisbeeren putzen und mit in den Topf zum Rotkohl geben. Rotweinessig und Speisestärke unterrühren und alles nochmals aufkochen lassen.



PROFI TIPP

Um dem Rotkohl eine Bindung zu verleihen, können Sie entweder etwas Stärke in Gemüsefond auflösen und zum Gemüse geben oder aber Sie geben ein wenig Risotto-Reis hinzu und lassen diesen mitköcheln. Der Reis setzt beim Garen Stärke frei und verleiht dem Kohl ebenfalls eine schöne Bindung. Die Reiskörner selbst schmeckt man beim Essen nicht.

Für das Püree:

250 g vorgegarte Maronen
100 g Sellerie
50 g Butter
300 ml Rinderfond
50 ml trockener Weißwein
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen halbieren. Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Maronen und Sellerie in einen Topf mit Öl kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen und alles für ca. 20 Minuten garen. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren, dann Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcello Ciarrettino

Wildkaninchen-Päckchen mit Kürbisspalten und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchen mit Kürbisspalten:

- 1 küchenfertiges Kaninchen à 600 g
- 4 sehr dünne Kalbsschnitzel à 200 g
- 8 dünne Scheiben Speck
- 1 Hokkaidokürbis
- Butterschmalz, zum Braten
- 10 Salbeiblätter
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze

Fleisch waschen und trockentupfen. Kaninchenfleisch durch den Fleischwolf drehen und in einer großen Schüssel auffangen. Salbei und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und jeweils 5 Zweige bzw. Blätter hacken. Kräuter mit der Hand in die Fleischmasse einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie plattieren. Kaninchenfarce jeweils mittig auf dem Schnitzel platzieren und zusammenklappen. Die Päckchen mit Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren. In einem Schmortopf mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten.

Kürbis putzen, halbieren und in Spalten schneiden. Zusammen mit restlichem Salbei in den Schmortopf geben und alles für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Fleisch und Kürbisspalten aus dem Topf nehmen, Bratensaft auffangen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



PROFI TIPP

Eine Farce muss immer kalt zubereitet und ein wenig überwürzt werden, denn nur so bekommt sie eine Bindung, wird schön luftig und gibt als Füllung ordentlich Geschmack ab.

Für den Salat:

- 100 g Feldsalat
- 100 g gemischter Wildkräutersalat
- 1 rote Zwiebel
- 6 Brombeeren
- 4 EL süße Sahne
- 2 EL Himbeeressig
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 4 EL Wildfruchtgelee
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 1 Zweig Schnittlauch
- 5 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat und Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern und Blätter klein zupfen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Aus Essig, süßer Sahne, Senf, Wildfruchtgelee, Zwiebel und Öl eine Vinaigrette herstellen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren über den Salat geben und gut vermengen. Brombeeren abbrausen und trockentupfen. Den Salat damit dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Eberl

Selbstgemachte Ravioli mit zweierlei Pilzfüllung und Salbei-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

1 Ei
200 g Mehl
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Das Mehl in eine Schlüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Salz und Öl in die Mulde geben und alles zu einem glatten, leicht glänzendem Teig verarbeiten. Teig etwas ruhen lassen, danach durch die Nudelmaschine lassen und dünn ausrollen.

Für Steinpilz-Füllung:

50 g Pfifferlinge
1 Scheibe Bacon
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 g Ricotta
50 g Parmesan
3 EL Olivenöl

Pilze putzen und klein schneiden. Bacon ebenfalls klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zunächst Bacon, Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, dann Pilze hinzugeben und für einige Minuten schmoren lassen. Währenddessen Parmesan reiben. Sobald die Pilzmasse abgekühlt ist, Parmesan und Ricotta unterrühren. Die Hälfte des Teiges ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Pilzmasse auf den Teig geben. Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Champignon-Füllung:

250 g weiße Champignons
1 Knoblauchzehe
125 g Hüttenkäse
50 g Walnüsse
1 EL Walnussöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einer Pfanne mit Walnussöl anbraten. Walnüsse hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Masse abkühlen lassen. Dann den Hüttenkäse unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die zweite Hälfte des Teiges ausstechen und ebenfalls jeweils ca. 1 TL der Pilzmasse auf den Teig geben. Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Salbei-Butter:

5 Salbeiblätter
3 EL Butter

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Blätter in Streifen schneiden. Die Butter bei niedriger Temperatur in einer Pfanne schmelzen Butter mit Salbei aromatisieren und kurz vor dem Servieren über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Martin Hofmann

Rehfilet mit Schokoladen-Rotwein-Sauce, Mangold und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehfilet:

2 küchenfertige Rehfilets à 150 g
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von beiden Seiten für ca. 1 bis 2 Minuten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf Alufolie legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und auf das Filet legen. Die Folie verschließen und alles für ca. 12 bis 14 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Für die Schokoladen-Rotweinsauce:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Wildfond
75 ml trockener Rotwein
20 g Zartbitterschokolade (85%)
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Die Pfanne mit dem Bratensatz erneut aufstellen und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Mit Wildfond ablöschen, Rotwein aufgießen und alles kurz aufkochen lassen. Dann die Schokolade hinzugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und schließlich passieren.

Für den Mangold:

20 g Speckwürfel
4 große Blätter Mangold
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mangold putzen und klein schneiden. Zuerst die Stängel für ca. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren, dann die Blätter hinzugeben und alles für weitere 3 Minuten garen. Mangold aus dem Topf nehmen und in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einer Pfanne mit Olivenöl und Speck anschwitzen. Mangold dazugeben und alles für ca. 5 bis 7 Minuten schmoren lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Süßkartoffelstampf:

2 große Süßkartoffeln
50 ml Milch
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Für ca. 15 bis 20 Minuten in Salzwasser garen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Milch und Butter unterrühren. Stampf mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
5 Brombeeren
2 Johannisbeeren

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Brombeeren und Johannisbeeren waschen und trockentupfen. Das Gericht mit Kräutern und Beeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.