

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. November 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "Wild – Beere - Wurzelgemüse"
mit Alexander Kumptner



Sonja van der Werff

**Wildschwein-Medaillons mit Kürbispüree auf
Brombeerjus und flambiertem Fenchel**

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildschwein:
 2 Wildschweinmedaillons à 200 g
 1 TL Piment
 1 EL Wacholderbeeren
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen. Piment und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Wildschweinmedaillons mit Salz, Pfeffer und zerstoßendem Piment und Wacholderbeeren würzen. In Öl anbraten. Butter zufügen. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Kürbispüree:
 1 kleiner Hokkaido Kürbis
 2 Kartoffeln
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 1 Stück Ingwer (daumengroß)
 1 Orange
 2 EL süße Sahne
 1 EL Butter
 100 ml Gemüsefond
 30 ml Olivenöl
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. Ingwer schälen und ebenfalls würfeln. Orange waschen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem großen Topf das Öl erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Die Kürbis -und Kartoffelwürfel zufügen und mitschwitzen. mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit dem Orangensaft und Fond ablöschen und den Orangenabrieb zufügen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die überschüssige Brühe abgießen, Sahne und Butter zufügen und die Masse mit dem Pürierstab fein zu einem Püree verarbeiten.

Für den Brombeerjus:
 1 EL Brombeermarmelade
 100 ml Brombeersaft
 100 ml dunkler Fond
 100 g kalte Butter
 1 TL Rote Bete Pulver
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In der Pfanne den Bratenansatz vom Fleisch mit dem Brombeersaft und Fond ablöschen. Marmelade zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Rote Bete Pulver untermixen. Passieren und mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Fenchel: Fenchel waschen, putzen und schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

1 Fenchelknolle
20 ml Anisschnaps
1 EL Neutrales Öl, zum Braten
Eiswasser
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne den Fenchel im Öl anbraten und mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Anis ablöschen und flambieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tom Mackenroth

Taubenbrust mit Beten und Sanddornsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Taube:

1 wilde Taubenbrust
200 g Butterwürfel
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Taubenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Vakuumbutel geben und in einem Wasserbad langsam vorgaren lassen. Danach kurz scharf anbraten und Butter und Rosmarin hinzugeben.

Für die Bete:

1 frische Ringelbete
1 frische gelbe Bete
1 vorgegarte rote Bete
1 mehlig kochende Kartoffeln
500 ml Apfelessig
1 EL Senfsaat
2 Lorbeerblätter
50 g Mehl
200 g Butterwürfel
150 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen, in kleine Scheiben schneiden und einkochen, danach mit roter Bete pürieren und mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Spritzflasche füllen.

Ringelbete in dünne Scheiben hobeln und mit Essig, Zucker und Senfsaat pickeln. Aus der gelben Bete Perlen ausstechen und in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

300 g Sanddornmarmelade
500 ml Gemüsefond
300 ml weißer Portwein
100 ml Sahne
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sanddornmarmelade mit Portwein reduzieren. Fond, Sahne und Honig dazugeben und aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Rote Bete Kresse

Kresse abschneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jessica Jungmann

Portobello-Hirschburger mit Brombeerrelish und Wurzelchips

Zutaten für zwei Personen

Für den Burger:

400 g Hirschgulasch
4 Portobello-Pilze
1 Birne
50 g Rucola
100 g Gorgonzola
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kontaktgrill vorheizen.

Hirschgulasch wolfen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit einer Burgerform in Pattys pressen. In einer Pfanne kurz scharf anbraten. Den Gorgonzola auf dem Patty verteilen und in Alufolie wickeln. Portobellopilze mit einer Pilzbürste säubern und Deckel mit Olivenöl einpinseln. Auf dem Kontaktgrill das Wasser entbraten. Birne waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne karamellisieren lassen. Rucola waschen und trocken schleudern.

Für die Wurzelchips:

5 bunte dicke Karotten
2 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten waschen und schälen. Karotten mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. In einer Schüssel Öl, Salz und Pfeffer vermischen und die Karotten marinieren. Einzelne nebeneinander auf ein Backblech legen. Thymian abbrausen und trockenwedeln, auf den Karotten verteilen und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für das Brombeerrelish:

250 g Brombeeren
2 Schalotten
120 g Gelierzucker
100 ml Apfelessig
1 Bund Basilikum
Neutrales Öl, zum Braten
½ TL Zimt
½ TL Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. In etwas Öl glasig dünsten, dann Brombeeren, Gelierzucker, Apfelessig, Zimt, Kreuzkümmel und Pfeffer dazugeben. Einkochen lassen. Zum Schluss Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und kurz mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 halbes Bund Minze

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Burger belegen. Portobellopilze als „Brötchen“ verwenden. Dann Rucola, Patty mit Gorgonzola, Birne, Minze und Relish stapeln und servieren.



Christoph Kist

Gebratener Rehrücken mit Holunderaromen, Wildjus und Dreierlei von der Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken
2 Knoblauchzehen
Pflanzenöl, zum Braten
1 Bund Thymian
getrocknete Holunderblüten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Reh mit Salz und Pfeffer würzen und bei großer Hitze scharf in der Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Nach dem ersten Wenden, die Hitze vom Herd nehmen und nach ca. 1 Minute die Butter, Thymian und Knoblauch zum Aromatisieren zugeben. Im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 48 Grad fertig garen. Vor dem Servieren 1 Minute ruhen lassen. Fleisch auf einer Seite in den Holunderblüten wälzen.

Für die Rote Bete:

2 Knollen frische Rote Bete mit Grün
4 Knollen vorgegarte Rote Bete
600 ml Rote Bete Saft
1-2 mehlig kochende Kartoffel
300 ml Sahne
4 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser mit Salz aufsetzen. Kartoffel darin kochen. Die bereits gekochte Rote Bete in Stücke schneiden. In etwas Sahne und Milch aufkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und je nach Konsistenz etwas pürierte gekochte Kartoffel zugeben und mit Butter, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die frische Rote Beete in kleine Stücke schneiden und in Rote-Beete-Saft weich dünsten.

Für die Sauce:

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml Wildfond
100 ml Holunderbeerensaft (100% Fruchtgehalt)
1 EL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In der Pfanne für das Fleisch etwas Puderzucker karamellisieren lassen und die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Mit dem Wildfonds und dem Holundersaft ablöschen und den Jus einreduzieren. Vor dem Servieren etwas kalte Butter für die Bindung einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

2 EL Rote Bete Kristalle
100 g Schmand
2 EL scharfer Meerrettich
3 TL Holunderbeerengelee
50 ml Holunderblütensirup

Schmand mit dem Meerrettich mischen und in kleinen Mengen auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.