

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2018** ▪  
**Ehemaligen Woche ▪ Wichteln mit Nelson Müller**



Leonard Schulze-Vorberg kocht das Gericht von Elisabeth Noelle

**Jakobsmuscheln mit Kartoffelrösti, Blumenkohl und  
Kapern-Rosinen- Schaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 Jakobsmuscheln  
 2 EL Butter  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 Salz aus der Mühle

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne in Butter kross anbraten.

**Für den Kartoffel-Rösti:**

5 festkochende Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen, grob reiben und mit den Kartoffeln mischen. Die Masse mit Ei verrühren, salzen und alles auf einem Sieb abtropfen lassen. Kleine Rösti in der Pfanne mit Öl anbraten.

**Für den Blumenkohl:**

1 Blumenkohl  
 2 EL Butter  
 1 Muskatnuss  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 Salz aus der Mühle

Röschen des Blumenkohl herausschneiden, blanchieren und in Scheiben schneiden. Röschen in Butter in einer Pfanne schwenken. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

**Kapern-Rosinen- Schaum:**

1 Handvoll weiße Rosinen  
 1 Glas frische Kapernfrüchte mit Stil  
 175 g Butter  
 75 g gefrorene Butter  
 2 Schalotten  
 200 ml Wasser  
 2 EL Crème fraîche  
 20 ml trockenen Sherry  
 1 Muskatnuss  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 Salz aus der Mühle

Schalotten abziehen und vierteln. Stile der Kapern entfernen. 100 Butter in einem kleinen Topf geben, Schalotten darin anschmoren, Rosinen und Kapern dazu geben. Wasser, restliche Butter, etwas Muskatnuss dazu geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sherry und Crème fraîche unterrühren und mit einem Stabmixer schaumig pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf füllen, gefrorene Butter unterheben und mit einigen Kapern mit Stil und Rosinen dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Eva Wagner kocht ihr eigenes Gericht**

## **Rehfilet mit Brombeer-Jus, Brezenknödeln und Pfannen-Spitzkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Rehfilet:**

1 Rehlachs à 250 g (küchenfertig pariert, Mittelstück)  
2 EL Butterschmalz  
3 Zweige Rosmarin  
1 Bund Thymian  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten. Die Kräuter gegen Ende zugeben und mitgaren. Anschließend das Reh mit den Kräutern bedeckt auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen, so dass es innen noch leicht rosa ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratenfond aufheben.

### **Für den Brombeer-Jus:**

2 Schalotten  
1 EL Zucker  
100 g frische Brombeeren  
50 ml Portwein  
100 ml Rehfond  
2 EL alter dunkler Balsamico  
25 g kalte Butter  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Reh-Pfanne nun die Schalotten im Bratensatz andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Brombeeren zugeben und mit Portwein ablöschen. Die Sauce reduzieren lassen und mit Rehfond aufgießen. Die Sauce bei starker Hitze einköcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, so dass die Kerne herausgefiltert werden. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vorm Servieren kalte Butter in Stückchen zügig einrühren, um die Sauce zu binden.

### **Für die Brezen-Knödel:**

225 g Laugenstangen vom Vortag (ca. 2-3 Stück, je nach Größe)  
200 g Vollmilch  
2 Eier Größe M  
½ Bund glatte Petersilie  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Die Laugenstangen von Salz befreien. Die Stangen in grobe Würfel schneiden. Milch in einem Topf erwärmen. Eier in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Schüssel die Laugenwürfel mit den Eiern, der Milch und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze einige Minuten ziehen lassen, so dass die Masse die Feuchtigkeit aufsaugen kann. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und beiseite legen. Die Knödel im siedenden Salzwasser vorsichtig gar ziehen.

### **Für den Pfannen-Spitzkohl:**

1 kleiner, junger Spitzkohl  
2 EL Speckwürfel  
1 EL Butterschmalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle

Äußere, unansehnliche Blätter des Spitzkohls entfernen. Den Kohl halbieren und von der Spitze zur Mitte hin (den Strunk aussparen) mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden. Den Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen. Gegebenenfalls zusätzlich etwas Butterschmalz zugeben, sofern das Speckfett nicht ausreicht. Den Spitzkohl zugeben und für einige Minuten von allen Seiten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Reh aufschneiden und mit den Knödeln, dem Brombeer-Jus und dem Spitzkohl auf Tellern anrichten und sofort servieren.



Elisabeth Noelle kocht das Gericht von Leonard Schulze-Vorberg

## Semmelknödel mit Pilzragout und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Semmelknödel:

5 Weizenbrötchen  
250 ml Milch  
1 Zwiebel  
½ Bund glatte Petersilie  
2 Eier  
1 Muskatnuss  
2 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in ½ bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf aufkochen. Eier aufschlagen, mit der Milch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Brötchenwürfeln mit der Milch vermischen, dabei aber nicht drücken. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden und mit der Brötchenmasse vermengen. Masse zu kleinen Knödeln formen und in einem Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 15-20 Minuten garen. Aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

### Für das Pilzragout:

100 g Kräuterseitlinge  
100 g braune Champignons  
100 g Pfifferlinge  
1 Schalotte  
250 ml Gemüsefond  
150 g Sahne  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
2 EL neutrales Öl  
1 Muskatnuss  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Die gesamten Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und anbraten. Schalotte abziehen, klein würfeln und dazugeben. Alles mit Fond und Sahne aufgießen und kurz köcheln lassen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden und dazugeben. Das Pilzragout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Balsamico Essig  
4 EL Olivenöl  
2 EL Kräuter der Provence  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Im Olivenöl dünsten. Rote Bete in Scheiben schneiden und zugeben. Nach ca. 4 Minuten mit dem Essig ablöschen. Kräuter, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und bei schwacher Hitze noch etwas ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.