

# | Die Küchenschlacht – ChampionsWeek-Menü am 13. November 2015 | „Finalgerichte“ Alexander Herrmann



## **Finalgericht: „Jägerschnitzel vom Reh mit geknetetem Blaukrautsalat und Kartoffel-Mandel-Stampf“ von Alexander Herrmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Jägerschnitzel vom Reh:*

300 g	Rehrücken
100 g	feines Kalbsbrät
150 g	weiße Champignons
1	Orange
100 g	Butter
50 g	Butterschmalz
1 TL	Wildgewürz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den gekneteten Blaukrautsalat:*

¼ Kopf	Rotkohl
1	roter Apfel
2	Orangen
2 EL	Wildpreiselbeeren
	Rotweinessig, zum Abschmecken
	Rapsöl
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Kartoffel-Mandel-Stampf:*

5	mehligkochende Kartoffeln
100 ml	Milch
2 EL	Butter
2 EL	gehobelte Mandeln
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Jägerschnitzel Rehrücken in drei gleich große Stücke schneiden, plattieren und von einer Seite mit Bratwurstbrät bestreichen. Stielenden von den Champignons abschneiden, Pilze in dünne Scheiben schneiden und diese leicht überlappend so in das Brät drücken, dass das Schnitzel vollständig mit den Pilzscheiben bedeckt ist. Schnitzel mit der Pilzseite zuerst in eine beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz legen, jetzt die Rückseite der Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Herdleistung knusprig braun braten, wenden, Butter zugeben und aufschäumen lassen, Orangenabrieb und Wildgewürz zugeben und Schnitzel mehrfach mit



aromatisierten Butter übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und Schnitzel langsam gar ziehen lassen.

Für den Stampf Kartoffeln waschen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser, bei mittlerer Hitze weich köcheln, herausnehmen, pellen und mit einem Stampfer zerdrücken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Butter aufschäumen lassen, Mandeln zugeben, in der Butter schwenken, bis die Kerne hellbraun geröstet sind. Vom Herd nehmen, über die gestampften Kartoffeln gießen und langsam unterrühren. Etwas heiße Milch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für den Blaukrautsalat eine Orange schälen und in Filets schneiden. Rotkohl in feine Streifen schneiden, in einer Schüssel mit Salz und Zucker würzen, Essig dazu geben und vorsichtig verkneten, sodass die Zellstruktur des Kohls mürbe wird. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Orangenfilets, Orangenabrieb, Preiselbeeren, einen geriebenen Apfel und Rapsöl dazugeben und nochmal mit Salz, Rotweinessig und Pfeffer abschmecken.

Rehschnitzel mit Blaukraut und Kartoffel-Mandel-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Bratapfel mit Mandel-Marzipan-Sauce“ von Anke Zimmermann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Bratapfel:*

2 säuerliche Äpfel  
2 EL Aprikosenmarmelade  
2 EL Butter

#### *Für die Mandel-Marzipan-Sauce:*

125 ml Milch  
50 g Marzipanrohmasse  
2 EL gemahlene Mandeln  
1 EL Zucker  
½ Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
50 g Crème double  
1 EL Rum

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Für den Bratapfel Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Ausgehöhlte Äpfel mit Marmelade füllen, Butter aufstreichen und circa 25 Minuten backen.

Für die Sauce Milch aufkochen und Marzipanrohmasse darin auflösen, mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Ei trennen. In die heiße, nicht mehr kochende Milch Eigelb, gemahlene Mandeln, Crème double und Rum einrühren. Sauce abkühlen lassen.

Die heißen Bratäpfel mit der Mandel-Marzipan-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.



## **Final-Vorspeise: „Geräuchertes Bachforellenfilet auf Rote Bete und Meerrettich-Schaum mit Pumpernickel-Crisp“ von Alexandra Michel**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Bachforellenfilet:*

- 2 geräucherte und entgrätete Bachforellenfilets à 100 g
- 2 Scheiben Pampeln
- 2 EL Butter
- 5 Wacholderbeeren

#### *Für die Rote Bete:*

- 2 Knollen Rote Bete (vorgekocht)
- 3 EL Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL flüssiger Blütenhonig
- 20 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Meerrettich-Schaum:*

- 1 Zitrone
- 3 TL Tafelmeerrettich aus dem Glas (naturbelassen)
- 100 ml Schlagsahne
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Rote Bete waschen, trocknen und in dicke Scheiben schneiden. Zitrone auspressen und für den Meerrettich-Schaum beiseite stellen. Orangensaft, einen Esslöffel Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer und 20 ml Olivenöl verrühren. Rote Bete damit marinieren.

Für den Meerrettich-Schaum Sahne mit etwas Salz aufkochen, vom Herd nehmen. Meerrettich einrühren. Mit dem Pürierstab stark aufschäumen. Vorsichtig restlichen Zitronensaft dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Forellenfilets zwei Esslöffel Butter in einer Bratpfanne auslassen und 5 Wacholderbeeren angedrückt dazu geben. Forellenfilets von einer Seite ein bis zwei Minuten anbraten und auf der anderen Seite nur kurz. Aus der Pfanne nehmen. Pampeln zerbröseln und in der Wacholder-Butter kross braten.

Fünf Scheiben der Roten Bete auf einem Teller im Kreis legen. Meerrettich-Schaum über die Rote Bete geben, ein Räucherforellen-Filet darauf legen. Mit Wacholderbeeren, Bratbutter und Pampeln aus der Pfanne garnieren und servieren.