

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2023** ▪
Tagesmotto „Warenkorb“ mit Alexander Kumptner

Warenkorb

1. Rosenkohl
2. Schwarzer Knoblauch
3. Saure Sahne
4. Ahornsirup
5. Mandeln
6. Wildschweinfilet
7. Hagebutten
8. Altbackene Brötchen
9. Semola
10. Lebkuchengewürz
11. Bacon
12. Portwein

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Jaqueline Paasche

Ravioli mit Rosenkohl-Füllung in Schwarzer-Knoblauch-Sauce mit in Ahornsirup karamellisierten Hagebutten und Mandel-Rosenkohl-Topping mit Lebkuchengewürz

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

3 Eier
150 g Semola
150 g Mehl, Type 550
2 EL Olivenöl
1 TL Salz

Den Backofen auf Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Semola, Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken glatt kneten. Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Teig in vier Stücke teilen und jeweils mit Hilfe einer Nudelwalze ausrollen. Er sollte am Ende so dünn sein, dass man Zeitung durch ihn lesen kann. Jeweils auf eine Bahn im Abstand von etwa 5cm einen Teelöffel Füllung platzieren und mit einer weiteren Teigbahn bedecken. Teig eng um die Füllung festdrücken, sodass keine Luft in den Ravioli verbleibt. Mit einem Ravioli-Stempel ausschneiden und noch einmal gut festdrücken. In siedendem Salzwasser 3-4 Minuten kochen bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und kurz durch die Sauce schwenken.

Für die die Rosenkohl-Füllung:

300 g Rosenkohl
1 Zitrone, Abrieb
2 EL saure Sahne
1 Ei
Muskatnuss, zum Reiben
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, reichlich salzen.

Rosenkohl waschen, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien. Dann vierteln und etwa 7-8 Minuten kochen. Anschließend in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In einen Multizerkleinerer geben. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Saure Sahne, Eigelb, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Chili zum Rosenkohl geben und grob mixen. Mit geriebenem Parmesan vermengen und kalt stellen.

Für die Knoblauch-Sauce:

4-5 Zehen schwarzer Knoblauch
1 Schalotte
200 ml Sahne
400 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
100 ml Portwein
1 Zweig Thymian
2 EL Butter
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter würfeln und ins Gefrierfach stellen. Schalotte abziehen und

zusammen mit schwarzen Knoblauch würfeln. Butterschmalz in einer Sauteuse erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Thymian dazu geben, mit Weißwein und Portwein aufgießen und Alkohol verkochen lassen. Mit Fond und Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Thymian entfernen, Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer durchmischen. Kalte Butterwürfel einmischen und Sauce damit binden.

Für das Topping: Mandeln in eine Plastiktüte geben und mit einem Plattierisen zerkleinern. In einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
100 g Rosenkohl Rosenkohlblättchen einzeln ablösen. Pfanne mit Butter erhitzen und
25 g ganze, ungeschälte Mandeln Rosenkohlblättchen darin anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und mit
1 EL Butter Salz würzen. Bacon grob zerbröseln und mit den Mandeln in die Pfanne
zum Rosenkohl geben. Mit Lebkuchengewürz und etwas Zitronenabrieb
3 EL Gemüsefond würzen und kurz durchschwenken.
1 TL Lebkuchengewürz
Salz, aus der Mühle

Für die karamellisierten Hagebutten: Hagebutten von der Blüte und dem Strunk befreien, halbieren und Kerne rauskratzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Hagebutten darin
10 Hagebutten anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und mehrere Minuten köcheln
1 EL Butter lassen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, mit Ahornsirup ablöschen und
3 EL Gemüsefond mit Salz würzen.
2 EL Ahornsirup
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sascha Parlow

Tagliatelle alla "carbonara di cinghiale" mit frittiertem Rosenkohl und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

250 g Semola
150 g Mehl
4 Eier
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola und Mehl in einer Schüssel miteinander vermengen. Eier und Salz dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend auf einer Arbeitsfläche mit Semola ausrollen und in Tagliatelle schneiden.

Für die "carbonara di cinghiale"

4 Scheiben Bacon
3 Eier
100 g Parmesan
½ Bund Petersilie
Nudelwasser, von oben
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bacon in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl kross anbraten.

Etwas abkühlen lassen. Eier trennen und Eigelbe in einer Schüssel zusammen mit geriebenem Parmesan aufschlagen. Petersilie fein hacken und zusammen mit einem Teil Bacon unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Tagliatelle al dente sind, aus dem Nudelwasser nehmen und in das Eigemisch geben. Gut vermengen und ein wenig Nudelwasser angießen. Weiterrühren bis sich das Ei um die Nudeln gelegt hat. Nudeln mit einer Pinzette aufdrehen und auf den Teller drapieren. Mit restlichem Bacon garnieren.

Für das Wildschwein:

300 g Wildschweinfilet
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch in vier Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz und scharf von allen Seiten anbraten. Hitze rausnehmen und Fleisch etwas ziehen lassen. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 60 Grad haben. Herausnehmen und ruhen lassen. Bei Bedarf nochmals kurz in heißer Butter anbraten und arrosieren. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für den frittierten Rosenkohl:

150 g Rosenkohl
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
½ TL grobes Meersalz

Rosenkohl waschen, vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen je nach Größe halbieren oder vierteln. Fett in einem Topf etwa auf 170 Grad rhitzen und Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange Frittieren, bis Rosenkohl beinahe zu dunkel ist. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten lassen und leicht salzen.

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan

Parmesan reiben und in kleinen Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten zum Chip ausbacken. In kleine Stücke zerbrechen.

Für das Topping:

50 g ganze, ungeschälte Mandeln

Mandeln mit auf das Backblech der Parmesan chips geben und mit rösten.

Die Nudeln mit einer Pinzette aufdrehen und auf den Teller drapieren. Mit Bacon, Rosenkohl und Parmesan chip garnieren. Mandeln darüber reiben.



Carla Weissbacher

Wildschweinfilet mit Mandel-Kräuter-Kruste, Portweinsauce und Rosenkohl-Blättchen mit Speck

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet in Mandel-

Kräuter-Kruste:

- 2 Wildschweinfilets à 200 g
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Zitrone, Abrieb
- 1 Orange, Abrieb
- 80 g Butter
- 100 g ganze, ungeschälte Mandeln
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Portweinsauce:

- 200 ml roter Portwein
- 1 EL kalte Butter
- 3 EL brauner Zucker

Für die Rosenkohl-Blättchen mit

Speck:

- 10 Röschen Rosenkohl
- 2 Scheiben Bacon
- 1 EL Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Wildschwein kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Dann für etwa 20 Minuten im Backofen auf eine Kerntemperatur von 55 Grad kommen lassen.

In der Zwischenzeit die Kruste herstellen. Dafür das altbackene Brötchen grob zerkleinern und mit Thymian, Petersilie, Mandeln, Butter und etwas Abrieb von Orange und Zitrone in einem Multizerkleinerer mixen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Kruste bestreichen. Unter dem Grill kross werden lassen.

Zucker in der Wildschwein-Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. Langsam reduzieren lassen und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter abbinden.

Rosenkohl waschen und putzen. Mit einem Messer die schönen Blätter ablösen. Bacon in Streifen schneiden. In einer Pfanne Bacon anbraten und Rosenkohl-Blättchen für 2-3 Minuten mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Binder

Wildschweinfilet im Speckmantel mit Rotweinsauce, Grießknödeln und „Smashed Rosenkohl“ mit Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet im Speckmantel:

300 g Wildschweinfilet
6 Scheiben Bacon
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschwein mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit Bacon umwickeln und mit Thymian- und Rosmarinzweig in einer Pfanne mit Öl kurz scharf anbraten. Anschließend in den auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 56 Grad haben.

Für die Grießknödel:

250 g Semola
3 Eier
100 g Butter
500 ml Milch
3 Zweige Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Salz

Milch mit Butter, Salz und etwas geriebener Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis sich die Masse erstärkt. Eier einrühren und Masse für etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl
100 g Parmesan
3 EL Olivenöl
Neutrales Pflanzenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, Strunk abschneiden und äußere Blätter entfernen. In siedendem Salzwasser für 10 Minuten vorkochen. Abgießen und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, sodass alle Röschen mit Öl benetzt sind. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und Röschen mit einem Glas leicht zerdrücken. Parmesan reiben und auf zerdrückten und flachen Röschen verteilen. Im Backofen für etwa 15 Minuten backen.

Für die Rotweinsauce:

1 Schalotte
1 Orange, Saft
50 g kalte Butter
200 ml Wildfond
200 ml Rotwein
50 ml Portwein
1-2 TL Ahornsirup
1 Lorbeerblatt
Stärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter ins Gefrierfach stellen. Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Dann mit Port-, Rotwein und Ahornsirup ablöschen und etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Wildfond hinzugeben und wieder reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orange auspressen und Sauce mit Saft abschmecken. Ggf. mit Stärke binden. Sauce kurz abkühlen lassen und mit sehr kalter Butter aufmontieren.

Für die Garnitur:

3 Schnittlauchhalme
Essbare Blüten

Gericht mit Schnittlauch und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.