

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2025** ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Alexander Kumptner



Ali Güngörmüs

Dreierlei vom Blumenkohl: Blumenkohl-Nougatpüree & Gebratene Blumenkohlröschen & Roh marinierter Blumenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für den Blumenkohl:
500 g Blumenkohl

Den Blumenkohl waschen. Ein Drittel davon in gleich große Röschen teilen. Ein weiteres Drittel mit einem Hobel dünn aufschneiden und beseitelegen.

Für das Püree:
Blumenkohl, von oben
10 g weißer Nougat
20 g kalte Butter
250 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Das letzte Drittel des Blumenkohls mit der Milch, etwas Salz und einer Prise Muskatnuss in einen Topf geben und langsam aufkochen. Sobald die Milch kocht, die Hitze reduzieren und 30 Minuten simmern lassen, bis der Blumenkohl sehr weich ist. Blumenkohl in einem Sieb abgießen und mit der kalten Butter und dem Nougat fein mixen.

Für den gebratenen Blumenkohl:
Blumenkohlröschen, von oben
3 EL Sonnenblumenöl

Während der Blumenkohl kocht, die Blumenkohlröschen in einer beschichteten Pfanne mit dem Sonnenblumenöl langsam anbraten.

Für den marinierten Blumenkohl:
Gehobelten Blumenkohl, von oben
1 Zitrone, Saft
5 cm Ingwer
2 EL Mirin
1 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl

Ingwer schälen und reiben. Eine Marinade aus Zitronensaft, Mirin, Weißweinessig, Olivenöl und geriebenem Ingwer herstellen. Den gehobelten Blumenkohl mit der Mirin-Marinade marinieren.

Für die Garnitur:
2 Wildkräuterblätter
1 Zitrone, Abrieb
20 g Haselnüsse
2 EL Panko

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Panko mit Butter in einer Pfanne anrösten. Das Gericht mit Haselnüssen, Wildkräuterblätter, geröstetem Panko und Zitronenabrieb garnieren.

Das Blumenkohl-Nougatpüree auf einen Teller geben und verstreichen. Den gebratenen Blumenkohl auf das Püree legen und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen. Zum Schluss den roh marinierten Blumenkohl daraufsetzen.



Alina Meissner-Bebrou

Sanft gegarter Saibling mit Sauerkraut-Beurre-blanc, Forellenkaviar und Senf-Gurken

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 200 g, mit Haut
500 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Saibling portionieren, von beiden Seiten leicht salzen und mit der Hautseite nach unten in die Pfanne mit Butterschmalz geben. Die Haut sollte sich am Ende leicht abziehen lassen.

Für die Beurre blanc:

1 große Schalotte
500 ml Sauerkrautsaft
Butter, zum Anbraten
50 ml Sahne
1 Spritzer Anislikör
1 Spritzer Wermut
2 Zweige Estragon
5 weiße Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in einem Teil der Butter andünsten. Gewürze und Kräuter dazugeben, mit dem Alkohol ablöschen und reduzieren. Sauerkrautsaft auf ca. 200 ml reduzieren.

Mit reduziertem Sauerkrautsaft aufgießen und alles für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Stärke mit der Sahne verrühren, in die Reduktion einrühren und einmal aufkochen lassen, bis eine Bindung entsteht. Ggf. noch weiter reduzieren lassen, bis die gewünschte Sämigkeit entsteht. Mit Salz abschmecken und die restliche Butter einmischen.

Für das Forellenkaviar:

1 kleines Glas Forellenkaviar
½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch hacken. Kurz vor dem Anrichten den Kaviar und den Schnittlauch in die heiß aufgemixte Sauce geben.

Für die Senf-Gurken:

½ Salatgurke
50 ml Essig
20 g Zucker
1 TL Senfsaat
5 g Salz

Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und die Gurke in schöne Würfel schneiden. Restliche Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und über die Gurken-Würfel schütten. Im Idealfall können die Gurken über Nacht durchziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Saiblinge** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2025):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island Aquakultur: Durchflussanlagen



Mario Kotaska

Rehrücken mit Lebkuchensauce, Selleriepüree, Rotkohl und Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 ausgelöste Rehrücken à 200 g
25 g Butter
1 EL neutrales Öl
3 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.

Einen Rehrücken im Ganzen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosmarin kurz im heißen Öl rundherum anbraten. Fleisch auf dem Ofengitter auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten gar ziehen lassen. Den anderen Rehrücken in Medaillons quer zur Faser schneiden und mit Küchengarn rund formen. Salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten.

Vor dem Servieren die Rehrückenstücke sowie den ganzen Rehrücken kurz in einer Pfanne mit Butter nachbraten.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Orange, Abrieb
200 g Lebkuchen
1 TL Butter
100 ml Rotwein
100 ml Portwein
1 L Entenjus
4 EL Honig
1 Lorbeerblatt
1 TL Lebkuchengewürz
4 Wachholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit den Wacholderbeeren und Orangenabrieb in Butter anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren. Entenjus und das Lorbeerblatt dazugeben und alles gut einkochen lassen. Sauce passieren und zurück in den Topf geben.

Lebkuchen zerbröseln. Zum Schluss die Sauce mit klein gebröseltem Lebkuchen binden. Mit Honig, Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz abschmecken.

Für das Püree:

½ Knollensellerie
1 Schalotte
500 g Sahne
½ EL Crème fraîche
½ EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Knollensellerie schälen, in grobe Stücke schneiden, in ca. der Hälfte der Sahne weich kochen. Dann in einem Küchentuch auspressen und sehr fein pürieren.

Die restliche Sahne auf ein Viertel reduzieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Nussbutter herstellen. Crème fraîche, Nussbutter und ein wenig reduzierte Sahne unter das Püree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Rotkohl:

200 g Rotkohl
150 g Butter
100 ml Gemüsefond
3 EL Himbeeressig
Rotwein, zum Ablöschen
2 EL Preiselbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl vom Strunk befreien. Rotkohl ohne Strunk in Rauten schneiden. Butter so lange erhitzen, bis die Butter gold- bis haselnussbraun ist und den Rotkohl darin anbraten. Himbeeressig und Preiselbeeren dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Etwas Gemüsefond dazugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen, sodass der Rotkohl noch Biss hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter: Rosenkohl putzen. Rosenkohlblätter abzupfen und in einer Pfanne mit Öl knusprig leicht braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
100 g Rosenkohl
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Panko in Butter anbraten und am Ende über den Rehrücken geben.
4 EL Panko
Butter, zum Anbraten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Richard Rauch

Powidltascherl mit Spekulatiusbröseln, weißem Zimt-Eis und Portwein-Pflaumen

Zutaten für zwei Personen

Für die Powidltascherl:

2 Eier
20 g Butter
250 ml Milch
160 g Mehl
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Brandteig Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen. Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren so lange kochen, bis sich der Teig vom Topf löst. Eier trennen. In die noch heiße Masse das Eigelb einrühren. Den fertigen Teig auf einen Teller geben, mit Folie abdecken und bis zum Servieren kalt stellen. Wenn man die Zeit hat, den Teig am besten 2-3 Stunden kalt stellen.

Für die Fertigstellung:

250 g Pflaumenmus (Powidl)
1 Ei
Butter, zum Anbraten
300 ml Rum
Vanillezucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Ei trennen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und beliebig große Kreise ausstechen. Pflaumenmus (Powidl) in einen Spritzbeutel füllen, mittig auf die Teigkreise geben, dann den Teigrand mit Eiklar bestreichen und halbmondförmigen Tascherl formen. Den Rand mit einer Gabel ein wenig andrücken oder die Tascherl „abkrenkeln“ (*So nennt sich die spezielle Technik die aus Kärnten stammt*).

Wasser, Rum, Salz und Vanillezucker erhitzen. Die Tascherl im Rumwasser 10 Minuten bei leicht siedendem Wasser kochen. Herausheben.

Für die Spekulatiusbrösel:

70 g Weißbrotbrösel
100 g Spekulatiuskekse
50 g Butter
1 EL Zucker

Butter zergehen lassen. Spekulatius zerbröseln. Brösel und die fein zerbröselten Kekse mit Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten. Tascherl darin schwenken.

Für das Zimt-Eis:

5 Eier
250 ml Milch
250 ml Schlagsahne
50 g Zimtstangen
120 g Zucker

Zimtstangen, Milch, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 15 Minuten ziehen lassen.

Drei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwerten. Zwei Volleier und drei Eigelbe mit einem Schneebesen in einem großen Kessel verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahnemischung durch ein Sieb über die Eimasse gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und herunterkühlen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die Pflaumen: Pflaumen halbieren und Stein entfernen.
500 g Pflaumen Orangensaft auspressen. Zucker im Topf karamellisieren lassen, mit
1 Orange, Saft Portwein und Orangensaft ablöschen und Gewürze dazugeben. Ca. 5
150 ml Portwein Minuten einreduzieren lassen und die Pflaumen dazugeben. Einmal
50 ml Rote-Bete-Saft aufkochen lassen und mit Stärke binden. Rote-Bete-Saft, Gewürznelken
100 g brauner Rohrzucker und Zimtstange dazugeben und bis zum Anrichten ziehen lassen.
½ Stange Zimt
2 Gewürznelken
Speisestärke, zum Binden

**Für die Lebkuchen-
Christbaumhippen:** Butter mit Zucker cremig rühren. Mehl und Lebkuchengewürz mischen,
nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren, bis ein glatter,
40 g weiche Butter zähflüssiger Teig entsteht. Auf die Silikonmatten mit Christbaummuster
40 g Mehl, Type 405 streichen und im Ofen ausbacken.
40 g Zucker
2 TL Lebkuchengewürz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Kumptner

Aprikosen-Bellini

Zutaten für zwei Personen

Für den Bellini:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
300 ml Aprikosenpüree
2 EL braunen Zucker
6 EL Crushed Ice

Das Aprikosenpüree, braunen Zucker, Crushed Ice sowie Zitronenabrieb und -saft in einen Standmixer geben und mixen.

Für die Fertigstellung:

1 Flasche Champagner oder Prosecco

In ein Glas ca. 3 EL Aprikosenpüree geben und mit sehr kaltem Champagner oder Prosecco vorsichtig aufgießen und einmal kurz umrühren.

Den Aperitif in Gläser füllen und servieren.