

| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 04. November 2016 |
Finalmenü von Alexander Kumptner



Final-Hauptgang: „Rosa gebratener Rehrücken im Brioche-Mantel mit Birnencreme und karamellisierten Krautflecken“ von Alexander Kumptner

Für den Rehrücken:

- 1 Rehrücken à 300 g
- 2 Scheiben Tramezzini
- 50 ml neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für die Farce:

- 1 Hähnchenbrust à 100 g
- 10 g Pinienkerne
- 80 g Sahne
- 3 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Birnencreme:

- 2 reife Birnen
- 100 ml Birnensaft
- 120 g Butter
- 1 Gewürznelke
- 1 Prise Zimtpulver

Für die Krautflecken:

- 1 Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 60 g Zucker
- 20 ml Weißweinessig
- 1 EL Butter
- ½ Bund frischer Majoran
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Für die Farce Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Hühnerbrust waschen, trockentupfen und fein schneiden. Fleisch mit Sahne, Petersilie und Pinienkernen in der Moulinette fein pürieren. Kalt stellen.

Für das Fleisch den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. In einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten kurz anbraten.

Tramezzini mit einem Nudelholz leicht ausrollen und anschließend etwa einen halben Zentimeter mit Hühnerfarce bestreichen. Angebratenen Rehrücken auf das vorbereitete Brot legen und einrollen, sodass das Fleisch komplett umschlossen ist. Von allen Seiten in reichlich Öl goldbraun anbraten und im vorgeheizten Ofen circa acht Minuten fertig garen.

Für die Birnencreme die Birnen schälen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Birnensaft, etwas Wasser, Nelke und Zimt etwa zehn Minuten weichdünsten. Mit kalter Butter in einem Standmixer cremig mixen.

Für die Krautflecken Zwiebel abziehen und fein hacken. Weißkohl von äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig braten. Weißkohl dazugeben und kurz mit schwenken. Etwas Zucker hinzufügen und das Kraut damit karamellisieren. Mit Essig ablöschen und abgedeckt solange schmoren, bis das Kraut weich ist. Majoran abbrausen, trockenwedeln und vom Stiel zupfen. Kraut mit Majoran und Pfeffer abschmecken.

Den rosa gebratenen Rehrücken im Brioche-Mantel tranchieren, mit Birnencreme und karamellisierten Krautflecken auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Flaumiger Quarkschmarrn mit Beerenröster“ von Alexander Kumptner

Für den Schmarrn:

120 g	Quark
10 g	Crème Fraîche
40 g	Maizena
100 g	Zucker
3	Eier
1	Zitrone
2 EL	Puderzucker, zum Garnieren
2 EL	Butter, zum Anbraten

Für den Beerenröster:

100 g	gemischte Beeren
1	Zitrone
20 ml	Rum
30 g	Kristallzucker
5 g	kalte Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarrn die Eier trennen. Quark, Crème Fraîche und Eigelb miteinander verrühren. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Maizena und 60 Gramm Zucker nach und nach hinzufügen. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen und Schmarrnteig bei mittlerer Temperatur circa fünf Minuten darin braten. Pfanne für zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und den Teig stocken lassen.

In einer weiteren Pfanne übrige Butter und Zucker schmelzen. Schmarrn aus dem Ofen nehmen und in grobe Stücke reißen. In der Karamellbutter von allen Seiten karamellisieren, aus der Pfanne nehmen und Zuckerschicht leicht abkühlen lassen.

Für den Beerenröster Beeren waschen und trockentupfen. Beeren mit Zucker und Rum vermengen und in einer Pfanne erhitzen, bis der Saft austritt. Zitronenschale abreiben und den Abrieb zu den Beeren geben. Butter einmontieren.

Den flaumigen Quarkschmarrn mit Beerenröster auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.