

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Januar 2025 ▪
Finalgericht mit Cornelia Poletto



Rote-Bete-Eintopf mit Taube, Speck, Radicchio und geröstetem Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für die Taube:

2 Tauben, mit Innereien
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tauben ausnehmen, waschen und trockentupfen. Keulen und Brüste vom Knochen lösen. Salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Knoblauchzehe andrücken und hinzugeben. Kräuter hinzufügen. In den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten garen.

Leber und Herzen in der gleichen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend salzen und pfeffern. Beiseite stellen und warmhalten.

Für den Eintopf:

60 g Tiroler Speck
 2 vorgekochte Rote Bete
 1 Radicchio trevisano
 1 Tropea-Zwiebel
 Butterschmalz, zum Braten
 100 ml Geflügeljus
 100 ml Rotwein
 50 ml roter Portwein
 1 EL Vincotto
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in feine Streifen schneiden und Rote Bete würfeln. Radicchio waschen und putzen. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Rote Bete hinzugeben. Salzen und pfeffern und mit Rotwein sowie Portwein ablöschen. Einkochen lassen und mit Geflügeljus auffüllen. Petersilie hacken. Eintopf nochmals aufkochen und mit Vincotto, Tiroler Speck und Petersilie abschmecken.

Zur Fertigstellung:

1 Baguette
 Salt Flakes, zum Würzen

Baguette in einer Pfanne anrösten und dazu servieren. Das Gericht mit Salt Flakes würzen.

Eintopf auf tiefen Tellern anrichten. Taubenbrüste in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf das Gemüse legen. Keulen und Innereien dazugeben und mit dem Radicchio garnieren.

Zusatzzutaten von Benjamin:
 Orange, Zimt, Speisestärke

Benjamin verwendete Orangensaft und -abrieb für den Radicchio. Den Zimt und die Speisestärke verwendete er für den Eintopf.

Zusatzzutaten von Robert:
 Butter

Robert verwendete die Butter für den Eintopf.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Januar 2025 ▪
Zusatzgericht mit Cornelia Poletto



Wilder Wintersalat mit Rehfilet, gemischten Pilzen und mariniertem Rotkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets
1 EL Butter
15 g Wachholderbeeren
5 Zweige Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 40 Grad vorheizen.

Wachholderbeeren in einem Mörser zerstampfen. Rehfilets salzen und pfeffern. Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Butter, Rosmarin und Wacholder dazugeben. Rehfilets am Herdbrand ruhen lassen, danach die Rehfilets aus der Pfanne nehmen und in den Backofen zum Warmhalten stellen.

Für die Pilze:

100 g Steinpilze
150 g Steinchampignons
50 g Kräuterseitlinge
50 g Maronen
3 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Würfel schneiden. In die leere Rehfilet-Pfanne Olivenöl und Pilze geben. Nach kurzer Zeit die Pilze salzen und den Rosmarin dazugeben, kurz mitanbraten und nochmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette:

2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
2 EL Dijonsenf
4 TL Himbeeressig
4 TL Sherryessig
4 TL Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

1 kleiner Rotkohl
2 Tropea-Zwiebeln
50 g Walnüsse
2 EL Portwein
2 EL Rotwein
5 EL Zucker
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl fein raspeln, salzen und ziehen lassen. Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren.

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden und zu den Walnüssen geben. Olivenöl hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Den Walnuss-Zwiebel Mix zu dem Rotkohl geben und miteinander vermischen. Die Vinaigrette dazugeben und nochmal verrühren und ziehen lassen.

Für die Garnitur: Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.
7 Zweige Petersilie

Die Pilze auf einem Teller verteilen. Die Rehfilets in mundgerechte Stücke schneiden und dazu geben. Das Rotkraut ebenfalls auf dem Teller verteilen und die gehackte Petersilie drüber geben.