▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Novbember 2024
Finalgericht von Zora Klipp

Hirschrücken mit Kürbisschaum, Kartoffel-Carpaccio, Rotweinkirschen und Friséesalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Gewürzsalz:
3 EL grobes Meersalz
5 Espressobohnen
1 Kardamomkapsel
2 Nelken
2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
1 TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL schwarze Pfefferkörner

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gewürze in einer Kaffeemühle oder einem Mörser zu einem feinen Pulver mahlen. Durch ein Sieb streuen, sodass die großen Gewürzrückstände und Schalen zurückbleiben.

Für den Hirschrücken:
240 g geputzter Hirschrücken
2 EL Butter
Gewürzsalz, von oben

Hirschrücken mit dem Gewürzsalz würzen. Von allen Seiten gleichmäßig und vorsichtig in Butter anbraten und im Ofen bei 140 Grad Ober-/Unterhitze 10 Minuten fertig garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 52 Grad haben. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Für das Kartoffel-Carpaccio:
4 große festkochende Kartoffeln
15 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter schmelzen. Kartoffeln schälen, in sehr feine Scheiben hobeln, auf gebuttertem Backpapier kreisförmig anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit flüssiger Butter bepinseln und im Backofen bei 140 Grad mit Grillfunktion knusprig goldgelb backen.

Für den Kürbisschaum:
250 g Hokkaido-Kürbis
1 Schalotte
1 EL Butter
100 ml Sahne
50 ml Milch
1 Schuss trockener Weißwein
80 ml Gemüsefond
1 TL Ahornsirup
1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 230 Grad Umluft hochstellen, bzw. einen zweiten Backofen verwenden.

Kürbis waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Kürbisstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im Ofen für ca. 15-20 Minuten rösten, bis der Kürbis weich und leicht gebräunt ist.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten bei mittlerer Hitze darin anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen, Rosmarin hinzufügen und kurz reduzieren lassen.

Den gerösteten Kürbis mit in den Topf geben und Gemüsefond hinzufügen. Alles zusammen ca. 5 Minuten köcheln lassen. Rosmarinzweig wieder entnehmen. Anschließend die Mischung mit einem Stabmixer glatt pürieren. Sahne und Milch in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und nach Geschmack mit etwas Ahornsirup abschmecken. Die Mischung nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Anschließend mit einem Stabmixer oder einem Schneebesen die Mischung aufschäumen, bis eine luftige Konsistenz entsteht.

Für die Rotweinkirschen:
200 g TK-Sauerkirschen, aufgetaut
1 Schalotte
1 EL Butter
400 ml trockener Rotwein
50 ml Aceto Balsamico
2 EL Honig
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Sauteuse auslassen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Die aufgetauten Kirschen dazugeben und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Wenn der Rotwein großteils verkocht ist, den restlichen Rotwein, Balsamico und die übrigen Zutaten, bis auf Salz, hinzufügen und köcheln lassen.

Die Kirschen sollen am Ende von einem dickflüssigen Sud umhüllt sein. Erst zum Schluss salzen. Nach Geschmack mit Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:
1 kleiner Kopf Friséesalat
1 Zitrone
1 Bund Schnittlauch
1 Msp. Honig
200 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Schnittlauch grob schneiden und mit dem Öl zusammen in einem Standmixer sehr fein mixen. Das Öl-Gemisch nun in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und das Schnittlauchöl über einem Eisbad kaltrührend. Friséesalat waschen und die schönen gelben, feinen Spitzen raussuchen. Diese mit dem Öl, einer Prise Salz und Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und dem Honig vermengen.

Für die Garnitur:
2 Zweige Thymian

Thymian abbrausen und als Garnitur verwenden.

Das Carpaccio auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Den Hirschrücken tranchieren und in der Mitte des Carpaccios drappieren. Die Kirschen vorsichtig dazwischenlegen und den Schaum drumherum geben. Den Friséesalat in der Mitte hoch aufsetzen und servieren.

Zusatzzutaten von Waltraud:
keine

Waltraud hat keine Zusatzzutaten verwendet.

Zusatzzutaten von Müller:
Rauchsalz, gemahlener Kardamom

Das Rauchsalz verwendete Müller zum Verfeinern des Fleisches. Mit dem Kardamom hat er den Kürbisschaum verfeinert.

Die Küchenschlacht – Menü am 08. November 2024
Zusatzgericht von Zora Klipp

Arme Ritter mit Kürbis-Mascarpone-Creme und Kirschkompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Armen Ritter:
4 dicke Scheiben Brioche vom Vortag, hier Kürbis-Brioche aus der Sendung vom 07.11.2024
2 Eier
100 ml Sahne
Butter, zum Braten

Die Eier und Sahne in einer Auflaufform verquirlen. Briochescheiben darin wenden und in Butter in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Kürbis-Mascarpone-Creme:
3 EL Kürbispüree, hier das Rezept vom 07.11.2024
2 EL Mascarpone
80 ml Sahne
2 TL Zucker

Kürbispüree, Mascarpone und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät vermengen. Sahne luftig aufschlagen und unter die Masse heben.

Für das Kirschkompott:
200 g TK-Sauerkirschen
80 ml halbtrockener Rotwein
80 g Zucker
Speisestärke, zum Abbinden

Kirschen auftauen lasen. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und das Kompott damit nach Belieben andicken.

Für die Fertigstellung:
4 EL Zucker
1 TL gemahlener Zimt

Zimt und Zucker miteinander vermengen und die gebackenen Brotscheiben darin wenden.

Das Gericht anrichten und auf Tellern servieren.