

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2025 (WH von 2018) ▪  
**Ehemaligen Woche ▪ Weihnachtliches Leibgericht mit Nelson Müller**



**Eva Wagner**

**Wachtelbrust mit gedämpften Brioche-Knödeln, Pflaumen-Vanille-Sauce und lauwarmem Rotkohlsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wachtelbrust:**

6 Wachtelbrüste mit Haut, mit Knochen, küchenfertig vollständig pariert

3 EL Butterschmalz

1 TL Meersalzflocken

2 TL Waldhonig

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Wachtelbrüste waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste mit der Hautseite nach unten sehr scharf anbraten. Auf die andere Seite drehen und ebenfalls kurz anbraten. Pfanne mit Bratensatz aufheben. Die Wachtelbrüste nun in den Ofen zum Warmhalten auf ein Gitter geben und mit dem Honig die Haut bestreichen. Kurz vor dem Anrichten die Grillfunktion anschalten und ganz kurz grillieren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

**Für die Brioche-Knödel:**

200 g Butterbrioche (altbacken -> 1-2 Tage alt) am Stück

100 g Vollmilch

1 Ei Größe M

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Brioche in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und ohne Zugabe von Fett von beiden Seiten rösten. Die Brioche Scheiben anschließend würfeln. Milch in einem Töpfchen erwärmen. Ei verquirlen. Die Brioche Würfel in eine Schüssel geben und mit der Milch und dem Ei übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse für die Knödel leicht vermengen und kurz ziehen lassen. Mit feuchten Händen daraus Knödel formen und beiseite legen. Ein asiatisches Bambusdämpfkörbchen vorbereiten. Hierzu in einen Topf ausreichend Wasser geben, dass der Boden einige Zentimeter bedeckt ist. In die einzelnen Etagen des Dampfkörbchens Backpapier einlegen, sodass nichts anklebt. Das Wasser darf die Knödel nicht berühren. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Brioche-Knödel mit ausreichendem Abstand zueinander in das erhitze Dampfkörbchen legen und zugedeckt ca. 5-7 Minuten (je nach Größe der Knödel) dämpfen.

**Für die Pflaumensauce:**

200 g gelbe, sehr reife Pflaumen  
2 EL Rum

1 Vanilleschote

2 unbehandelte Orangen

200 ml Enten-Fond

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Die Pfanne mit dem Wachtel-Bratensatz mit dem Rum ablöschen. Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln oder achteln. Die Pflaumen in die Pfanne geben und einige Minuten erhitzen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und Mark mit der Schote in die Pfanne geben. Die Schale der Orangen mit einer Zitrusreibe dünn abreiben und die Orangen halbieren und auspressen. Mit 100 Milliliter Orangensaft ablöschen und leicht köcheln lassen. Die Orangenschale ebenfalls zugeben. Mit dem Enten-Fond auffüllen und stark reduzieren, so dass auch die Pflaumen ganz weich werden. Die Vanilleschote herausnehmen und das Ganze in einen Topf geben. Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce warmhalten.

**Für den Rotkohlsalat:**

½ Kopf frischer Rotkohl  
2 TL Salz  
1 EL Zucker  
2 EL Butterschmalz  
½ Bund glatte Petersilie  
1 unbehandelte Orange  
1 EL Honig  
2 EL alter, dunkler Balsamicoessig  
1 Prise gemahlener Cayennepfeffer

Den Rotkohl mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz und Zucker bestreuen. Den Kohl nun leicht mit Einmalhandschuhen ankneten, so dass er weicher wird.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Orangenschale hauchdünn abreiben und ca. 2 EL davon zum Rotkohl geben. Die Orange halbieren, filetieren und dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets beiseite legen. Aus Orangensaft, Honig und Balsamico ein Dressing mixen. Mit Salz abschmecken. Den Kohl in eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und dort einige Minuten schwenken. Mit dem Dressing übergießen und die Orangenfilets sowie Petersilie zugeben. Mit Cayennepfeffer abschmecken und noch lauwarm servieren.

**Für die Deko:**

1 handvoll Pekannusskerne  
3 EL Zucker  
Eine Prise Maldon Sea Salt

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Pekannusskerne zugeben und diese schwenken, bis sie von allen Seiten mit Karamell überzogen sind. Mit Maldon Sea Salt bestreuen und sofort auf ein Stück Backpapier zum Festwerden und Auskühlen geben. Sobald das Karamell ausgekühlt ist, die Kerne hacken und beiseite stellen.

Zum Anrichten den Rotkohlsalat auf vorgewärmte Teller geben. Mit Pflaumensauce, Briocheknödeln und Wachtelbrust anrichten. Mit dem Pekannusskaramell bestreut servieren.