

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2025 –**
Jahresfinale ▪ "11 Zutaten" mit Cornelia Poletto

Franziskas 11 Zutaten:

- 1. Hasenrücken**
- 2. Kartoffeln**
- 3. Äpfel**
- 4. TK-Brombeeren**
- 5. Eingelegter grüner Pfeffer**
- 6. Schalotten**
- 7. Butter**
- 8. Dunkler Balsamicoessig**
- 9. Wildfond**
- 10. Tannenhonig**
- 11. Kartoffelmehl**

„Geschenkte“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer



Franziska Kolb

Hasenrücken mit Balsamico-Brombeer-Schalotten-Sauce, Pfeffer-Äpfeln und Fondant-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch und die Sauce:

Ca. 500 g ausgelöster Hasenrücken
5 Schalotten
150 g aufgetaute TK-Brombeeren
50 g kalte Butter + 2 EL Butter
40ml dunkler Balsamicoessig
100 ml Wildfond
1 TL Tannenhonig
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und halbieren. Fleisch rundum mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl und ca. 2 EL Butter rundum scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Fleisch auf mittlerer Schiene im Backofen 5-8 Minuten ziehen lassen. Die Kerntemperatur soll ca. 54 Grad betragen.

Schalotten in die Pfanne geben und anbraten. Mit Tannenhonig karamellisieren. Mit Wildfond und Balsamico ablöschen. Ca. 10 Minuten einkochen lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit die Brombeeren hinzufügen.

Kurz vor dem Servieren die Butter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfeffer-Äpfel:

2 rotschalige Äpfel, Pink Lady
2 EL eingelegter grüner Pfeffer mit dem

Sud

Butter, zum Braten

Neutrales Öl, zum Braten

1 EL Tannenhonig

1 EL Kartoffelmehl

Äpfel waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse herausstechen. Apfelscheiben in Kartoffelstärke wenden und mit ca. 1 EL Butter und Öl in einer Pfanne goldbraun braten. Mit Tannenhonig beträufeln und karamellisieren lassen. Grüne Pfefferkörner mit ca. 1 TL Einlegesud hinzugeben.

Für die Kartoffeln:

2-3 vorwiegend festkochend mittelgroße

Kartoffeln

1 EL Butter

1 EL neutrales Öl

150 ml Wildfond

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige runde Scheiben schneiden. In Butter und Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann mit Wildfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 25 Minuten schmoren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.