

▪ **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**

**„Geschenke“ 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.