

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2025 ▪**  
**Leibgericht mit Robin Pietsch**



**Margarete Krämer-Of**

**Hirschkalbsrücken mit Pflaumenjus, Rosmarin-Kartoffelstampf, Spitzkohlgemüse mit Zatar und Haselnuss-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Hirschkalbsrücken:**

2 Hirschkalbsrücken à 200 g  
 6 frische Pflaumen  
 6 getrocknete Pflaumen  
 Butter, zum Anbraten  
 1 TL Ahornsirup  
 Öl, zum Einreiben  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 EL Mole-Gewürz  
 1 Prise Zimt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Silberhaut vom Hirschkalbsrücken sauber entfernen und die Fleischabschnitte für die Sauce beiseitelegen. Hirschkalbsrücken mit Mole-Gewürz und Salz würzen und anschließend mit Öl einreiben. In einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Dann im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad fertig garen. Aus dem Backofen nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Pflaumen halbieren und entkernen. Zusammen mit dem Fleisch kurz vor dem Anrichten in schäumender Butter und Rosmarin schwenken. Wenn die Butter nicht mehr schäumt, Fleisch herausnehmen, die Pflaumen noch kurz mit Ahornsirup, Pfeffer, Zimt und etwas Salz in der Butter schwenken. Fleisch vor dem Servieren aufschneiden.

**Für die Portweinjus:**

Fleischabschnitte, von oben  
 1 Bund Suppengemüse  
 1 große rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL kalte Butter + 2 EL weiche Butter  
 130 ml Portwein  
 130 ml kräftiger Rotwein  
 130 ml Wildfond  
 2 TL Tomatenmark  
 2 TL dunkle Misopaste  
 1 EL Mole-Gewürz  
 1 EL brauner Zucker  
 2 EL Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In der Pfanne, in welcher das Fleisch angebraten wurde, die Abschnitte vom Fleisch anbraten, und mit braunem Zucker karamellisieren.

Anschließend mit Mole-Gewürz und Tomatenmark kurz anrösten.

Suppengemüse putzen und kleinschneiden. 2 EL davon, abgezogene und grob gewürfelte Zwiebel und abgezogenen und zerdrückten Knoblauch hinzufügen und kurz schmoren.

Mit 80-130 ml Portwein und 80-130 ml Rotwein ablöschen und einkochen. 100-130 ml Wildfond hinzufügen und weiter einkochen lassen. Misopaste unterrühren. Nach ca. 15-20 Minuten das Ganze absieben.

Eine Mehlblätter herstellen. Dafür 2 EL weiche Butter mit Mehl verkneten. Jus mit 1 TL Mehlblätter eindicken, aufkochen und vom Herd nehmen. Mit sehr kalter Butter nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren, salzen und abschmecken.

**Für den Rosmarin-Kartoffelstampf:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
 70 g Butter  
 100 ml Milch  
 80 ml Sahne  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 Lorbeerblatt  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Meersalzflocken, zum Garnieren  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen.

Butter in der Pfanne schmelzen bis Nussbutter entstanden ist. Sehr fein geschnittenen Rosmarin und einige Rosmarinspitzen hinzugeben und in der Butter weich werden lassen.

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen.

Weiche Kartoffeln stampfen. Milch, Sahne und den größten Teil der Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Kartoffelstampf anrichten, 1 TL der Rosarinbutter sowie die Rosmarinspitzen darüber gießen. Mit Meersalzflocken garnieren.

**Für das Spitzkohlgemüse:**

300 g Spitzkohl  
2 EL Crème fraîche  
2 EL Butterschmalz  
2 EL Wermut  
1 geh. EL Zatar  
1 Prise Kümmelsamen  
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl putzen und in feinste Streifen schneiden, alle dickeren Stücke entfernen. Salzen und sehr fest durchkneten. Danach einige Minuten beiseitestellen.  
Kümmel im Mörser zerkleinern. In eine trockene Pfanne Kümmel und Zatar geben und kurz anrösten. Butterschmalz hinzugeben, umrühren, mit Wermut ablöschen und einkochen lassen.  
Kurz bevor der Kohl weich ist, mit Salz und Kümmel abschmecken und Crème fraîche hinzugeben.

**Für den Haselnusscrunch:**

12 Piemonteser Haselnüsse  
1 EL Butter  
2 EL Panko  
Café de Paris-Gewürz, zum  
Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nüsse auf ein Backblech ohne Backpapier geben und bei 160 Grad rösten. Alternativ 8-11 Minuten in der Pfanne rösten. Nüsse dann in einen Tiefkühlbeutel geben und zerklöpfen bis mittelgroße Stücke entstanden sind.  
Butter und Panko in der Pfanne rösten, mit Nüssen vermischen, salzen. Über das Kraut oder über das Fleisch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.