

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2025 ▪
 ChampionsWeek ▪ "Kreative Kohlgerichte" mit Nelson Müller**



Margarete Krämer-Of

Knackiger Rotkohl mit süß-scharfem Knusper, Orangenfilets und Kohlrabcreme & Knuspriges Reispapier mit Kohl-Karotten-Füllung und Portweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Rotkohl:

½ kleiner Rotkohl

2 Orangen, Abrieb & Saft

1 Zitrone, Abrieb & Saft

1 EL Butter

Butterschmalz, zum Braten

200 ml Portwein

200 ml Rotwein

1 EL Balsamicoessig

1 TL dunkle Sojasauce

1 EL Rübensirup

1 TL Honig

100 ml ungesüßter Brombeerdirektsaft

1 EL brauner Zucker

1 EL Mole-Gewürz

1 Msp. Xanthan

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Knusper:

2 EL vorgegarte Maronen

1 rote Chilischote

½ Orange, Abrieb

½ Zitrone, Abrieb

1 TL Butter

30 g Pinienkerne

30 g getrocknete Cranberrys

3 EL Panko

1 gute Prise Pul Biber

1 Prise Mole-Gewürz

Salz, aus der Mühle

Den Rotkohl in schmale Schiffchen schneiden. Alle dickeren Stücke entfernen. Orangen halbieren und den Saft auspressen.

Brauen Zucker in der Pfanne karamellisieren. Dann Butterschmalz in die Pfanne geben und Mole-Gewürz dazugeben. Kohl zufügen und kurz anrösten. Mit der Hälfte des Portweines, der Hälfte des Rotweines, Orangensaft, Balsamicoessig und Honig ablöschen. Dann Butter zugeben. Portwein und Rotwein nach und nach aufgießen.

Mit geschlossenem Deckel 15 Minuten bissfest garen. Größere Rotkohlstücke ca. 20-25 Minuten garen.

Sojasauce, Rübensirup und Brombeerdicksaft hinzufügen und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Kohl aus dem Sud nehmen. Marinade einkochen lassen und final mit den Gewürzen sowie Orangenabrieb, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Ggf. mit Xanthan abbinden.

Chilischote fein hacken. Cranberrys hacken.

Pinienkerne in einer Pfanne trocken anrösten und beiseitestellen.

Maronen hacken und in einer Pfanne trocken anrösten. Dann Butter, Chili, Chiliflocken, Mole-Gewürz, Cranberrys und Panko zufügen. Alles knusprig rösten, dann Pinienkerne zugeben. Alles salzen.

Orange und Zitrone heiß abspülen und jeweils 1 TL Schale abreiben.

Orangen- und Zitronenabrieb über den Knusper geben.

Für die Kohlrabirceme:

- 300 g Kohlrabi
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 250 ml Haferdrink
 50 ml Sahne
 200 ml Gemüsefond
 50 ml Weißwein
 Neutrales Öl, zum Braten
 2-3 EL Pinienkerne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Kohlrabi schälen und sehr klein würfeln. Schalotte abziehen und würfeln. Schalotte in etwas Öl farblos anschwitzen. Kohlrabi zufügen und kurz dünsten. Mit Muskat würzen und mit Weißwein ablöschen. Etwas einkochen lassen. Dann Gemüsefond aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.
 Knoblauch abziehen und reiben. Mit der Haferdrink und Sahne zum Kohlrabi geben. Sobald der Kohlrabi weich ist mit dem Pürierstab pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
 Pinienkerne in einer Pfanne trocken anrösten. Über die Creme streuen.

Für die Reisblätter:

- 4 Reispapierblätter
 Butterschmalz, zum Braten
 2 EL Sesamsaat
 Salzflocken, zum Würzen
- Reispapierblätter in kaltes Wasser tauchen und nebeneinander auf einem Tuch 2-3 Minuten quellen lassen. Zwei Blätter mit Sesamsaat bestreuen und mit den anderen Reisblättern bedecken, dann etwas andrücken.
 Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Reisblätter von beiden Seiten braten. Salzen.
 Wenn die Reispapierblätter noch weich sind in der Mitte falten, so dass eine Tasche bzw. eine Art Taco entsteht.

Für die Kohl-Karotten-Füllung:

- 2 kleine Bundkarotten
 1 Kohlrabi
 Rotkohlreste, von oben
 2-3 cm frischer Meerrettich
 1 rote Zwiebel
 1-2 TL Ponzu
 Öl, zum Marinieren
 1 Prise Pul Biber
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Gemüse putzen bzw. schälen und längs in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Gemüestreifen mit Ponzu und Öl marinieren und mit Pul Biber, Salz und Pfeffer würzen. In die Reispapier-Taschen füllen.

Für die Garnitur:

- 1 Orange, Filets
 1 Beet dunkle Kresse
 Milde große Salzflocken, zum Bestreuen
- Orange filetieren und auf den Rotkohl geben. Gericht mit Kresse garnieren und mit Salzflocken würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.