

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2025 ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Alexander Kumptner



Mario Kotaska

Rehrücken mit Lebkuchensauce, Selleriepüree, Rotkohl und Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 ausgelöste Rehrücken à 200 g
 25 g Butter
 1 EL neutrales Öl
 3 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.

Einen Rehrücken im Ganzen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosmarin kurz im heißen Öl rundherum anbraten. Fleisch auf dem Ofengitter auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten gar ziehen lassen. Den anderen Rehrücken in Medaillons quer zur Faser schneiden und mit Küchengarrn rund formen. Salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten.

Vor dem Servieren die Rehrückenstücke sowie den ganzen Rehrücken kurz in einer Pfanne mit Butter nachbraten.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 1 Orange, Abrieb
 200 g Lebkuchen
 1 TL Butter
 100 ml Rotwein
 100 ml Portwein
 1 L Entenjus
 4 EL Honig
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Lebkuchengewürz
 4 Wachholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit den Wachholderbeeren und

Orangenabrieb in Butter anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren. Entenjus und das Lorbeerblatt dazugeben und alles gut einkochen lassen. Sauce passieren und zurück in den Topf geben.

Lebkuchen zerbröseln. Zum Schluss die Sauce mit klein gebröseltem Lebkuchen binden. Mit Honig, Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz abschmecken.

Für das Püree:

½ Knollensellerie
 1 Schalotte
 500 g Sahne
 ½ EL Crème fraîche
 ½ EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Knollensellerie schälen, in grobe Stücke schneiden, in ca. der Hälfte der Sahne weich kochen. Dann in einem Küchentuch auspressen und sehr fein pürieren.

Die restliche Sahne auf ein Viertel reduzieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Nussbutter herstellen. Crème fraîche, Nussbutter und ein wenig reduzierte Sahne unter das Püree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Rotkohl: Rotkohl vom Strunk befreien. Rotkohl ohne Strunk in Rauten schneiden.

200 g Rotkohl

150 g Butter

100 ml Gemüsefond

3 EL Himbeeressig

Rotwein, zum Ablöschen

2 EL Preiselbeeren

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter so lange erhitzen, bis die Butter gold- bis haselnussbraun ist und den Rotkohl darin anbraten. Himbeeressig und Preiselbeeren dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Etwas Gemüsefond dazugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen, sodass der Rotkohl noch Biss hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter:

100 g Rosenkohl

Neutrales Öl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen. Rosenkohlblätter abzupfen und in einer Pfanne mit Öl knusprig leicht braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

4 EL Panko

Butter, zum Anbraten

Panko in Butter anbraten und am Ende über den Rehrücken geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.