

## ▪ 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 Küchengarn 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 Wacholderbeeren 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:**

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

Rotkohl vom Strunk befreien. Rotkohl ohne Strunk in Rauten schneiden. 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.