

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2021** ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Alexander Kumptner



Jan Kapfer

Reh-Tataki mit Muskatkürbis-Chutney und Pistazien-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Reh-Tataki:

2 Rehrücken
1 EL Wachholderbeeren
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken von allen Seiten in Butter kurz scharf anbraten (ca. 1 Minute), dann mit Salz, Pfeffer und gemörsertem Wacholder würzen und warm stellen.

Kurz vor dem Servieren in sehr dünne Scheiben aufschneiden.

Für das Kürbis-Chutney:

1 Stück Muskatkürbis
1 rote Zwiebel
10 g Ingwerwurzel
3-5 Zweige Thymian
100 ml Weißweinessig
50 g brauner Zucker
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen. Zwiebeln in feine Spalten schneiden, Ingwer fein würfeln. Thymian waschen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen.

Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Zucker, Essig, 250 ml Wasser, Thymian, Pfefferkörner, Chiliflocken und 1 TL Salz in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für die Mayonnaise:

50 g Pistazien
2 Eier
1 TL Senf
2 EL Weißweinessig
250 ml neutrales Öl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pistazien anrösten und in Mixer zu Paste zerkleinern.

Für die Mayonnaise Eier trennen und Eigelbe, Weißweinessig, Senf, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach das Öl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht.

Für die Garnitur:

2 Rosenkohlköpfe
50 g Cranberrys
100 ml Roter Portwein
1 Lebkuchen, natur
50 g Pistazien
Eiswasser
1 EL Butter
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Lebkuchen und Pistazien im Mixer fein mahlen. Blätter vom Rosenkohl abzupfen, kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Butter zu Nussbutter köcheln lassen. Rosenkohlblätter dadurch ziehen und auf Teller anrichten. Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und Cranberrys dazugeben. Wenn sie aufplatzen alles pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Cranberry-Sauce mit Hilfe von einer Spritztülle in Rosenkohl-Blättchen auf Tellern füllen. Lebkuchen-Pistazien-Erde auf Teller streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.