

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



**Riccarda Schröter**

**Rehmedaillons mit Pistazien-Kruste, Portwein-Lebkuchen-Sauce, Kürbis-Maronen-Stampf, glasierten Perlzwiebeln und gebratenem Rosenkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pistazien-Kruste:**

3 EL geschälte, ungesalzene Pistazien  
1 EL weiche Butter  
1 EL Parmesan  
10 Blätter Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Pistazien und Petersilie in dem Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer hinzufügen und mit der Butter zu einer formbaren Masse kneten.

**Für die Rehmedaillons:**

500 g Rehrücken  
2 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus dem Rücken schöne Medaillons schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Medaillons scharf von allen Seiten 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Reh aus der Pfanne nehmen und hauchdünn mit dem Senf einstreichen und die Pistazienkruste flach auf das Medaillon setzen. Im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten überbacken.

**Für den Kürbis-Maronen-Stampf:**

600 g Muskatkürbis  
80 g vorgegarte Maronen  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
200 ml Gemüsefond  
½ EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen und von Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Maronen in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Butter zerlassen und Schalotte hinzugeben, kurz andünsten, Maronen hineingeben, Zucker beifügen und kurz karamellisieren lassen. Kürbis in den Topf geben und mit Gemüsefond aufgießen und bei mittlere Hitze 20 Minuten weich garen. Sobald der Kürbis gar ist, die Brühe abgießen und mit einem Pürierstab pürieren. Zum Schluss noch den Stampf mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die glasierten Perlzwiebeln:**

10 kleine Perlzwiebeln  
100 ml trockener Weißwein  
1 EL Butter  
½ EL Weißweinessig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf die Butter schmelzen. Die kleinen Perlzwiebeln hinzufügen und kurz andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und 12 Minuten weich garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißweinessig verfeinern.

- Für den Rosenkohl:** Rosenkohl waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen. Einen Topf mit Wasser, etwas Salz, Zucker und einem Schuss Milch erwärmen und den Rosenkohl hineingeben und 8 Minuten bissfest garen. Nach dem Garen den Rosenkohl im Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Rosenkohl hinzufügen und 3 Minuten in der Pfanne braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken.
- 200 g Rosenkohl
  - 100 ml Milch
  - 1 EL Butter
  - 1 Zitrone, Abrieb
  - Muskatnuss, zum Reiben
  - ½ EL Zucker
  - Eiswasser
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten hinzufügen und andünsten. Mit Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeer in den Topf geben, mit dem Wildfond aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Eine Kelle von der Sauce herausnehmen und mit dem Lebkuchen separat einweichen. Sobald der Lebkuchen eingeweicht ist kann dieser im Topf eingerührt werden. Kurz aufkochen lassen. Den Inhalt aus dem Topf absieben und die Sauce wieder kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 30 g Lebkuchen
  - 2 Schalotten
  - 400 ml Wildfond
  - 250 ml roter Portwein
  - 2 EL Butter
  - 2 Lorbeerblätter
  - 4 Wacholderbeeren
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.