

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2018 ▪
Weihnachtliches Leibgericht mit Alexander Kumptner



Yassin M'Harzi

**In Koriandersaat geräucherte und sous vide gegarte
Taubenbrust mit Reiberdatschi, Gewürz-Wirsing,
glasierten Babykarotten und Portwein-Orangen-
Reduktion**

Zutaten für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 ausgelöste Taubenbrüste mit Haut à
80 g
2 TL Koriandersaat
1 Prise Ras-al Hanout
1 EL Gäneschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und ggf. zuputzen. Mit Salz, Pfeffer und Ras-al Hanout würzen und im Vakuumbbeutel platzieren. Koriandersaat in der Räucherpfeife entfachen und den Rauch in den Vakuumbbeutel lenken. Vorsichtig vakuumieren.

Taubenbrüste für ca. 20 Minuten im Sous vide-Becken auf exakt 60 Grad garen. Gäneschmalz in Pfanne erhitzen und Taubenbrüste auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend mit Lack bepinseln.

Für den Lack:

1 EL Sojasauce
1 EL Ahornsirup
1 TL Senf
30 ml Entenfond
1 Tropfen Flüssigrauch
1 TL Balsamicoessig
1 Prise Ras-al Hanout
1 Prise gemahlener Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sojasauce, Ahornsirup, Senf, Fond, Flüssigrauch, Essig und Koriander aufkochen. Langsam reduzieren, sodass ein Sirup entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertigen Lack auf die Taubenbrüste pinseln.

Für die Reiberdatschi:

200 g festkochende Kartoffeln
25 g saure Sahne
1 Ei, davon das Eigelb
1 EL doppelgriffiges Mehl
2 EL Gäneschmalz
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Reibe in feine Streifen raspeln. Anschließend gut ausdrücken. Ei trennen und Eigelb unter Kartoffeln mischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, saure Sahne und Mehl unterheben.

Großzügig Gäneschmalz in Pfanne erhitzen und Kartoffelmasse in einem Metallring in der Pfanne platzieren. Wenn die Unterseite goldbraun angebraten ist, Reiberdatschi wenden und ebenfalls goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Babykarotten:

4 Babykarotten
20 ml Orangensaft
1 TL brauner Zucker
1 Vanilleschote
20 g Butter

Karotten schälen und mit 100 ml Wasser, Orangensaft, Zucker, Butter und einer Messerspitze Vanillemark in einen Topf geben. Ein Pergamentpapier rund in der Größe des Topfes ausschneiden und in die Mitte ein Loch schneiden. Auf die Flüssigkeit legen und Karotten im Sud bei kleiner Hitze 30 Minuten glasieren.

Für den Wirsing:

500 g Wirsing
1 große Zwiebel
200 ml Hühnerfond
50 ml Sahne
1 EL Crème Double
50 g Butter
1 Zitrone
1 Orange

Marokkanische Salzzitronen mit
Lake

1 Prise gemahlener Kümmel
1 Muskatnuss
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zu Zwiebeln geben und sanft anbraten. Etwas Salzlake der Salzzitronen hinzufügen und mit Hühnerfond aufgießen.

Nach ca. 25 Minuten mit Zitronenabrieb, fein gewürfelter Schale der Salzzitronen, Orangenabrieb, Chili, Salz, Muskat und Kümmel abschmecken. Mit Sahne und Crème Double verfeinern.

Für die Portwein-Orangenreduktion:

Tauben-Karkassen
100 ml Entenfond
50 ml Wildfond
125 ml Madeira
75 ml Portwein
20 ml Orangensaft
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
½ Lorbeerblatt
4 Zweige Thymian
1 Nelke
1 Pimentkorn
1 Sternanis
3 kalte Butterwürfel
1 EL Kartoffelstärke
1 EL Olivenöl

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In etwas Olivenöl anschwitzen und Karkassen, Aromaten und Gewürze dazu geben. Mit Madeira und Portwein ablöschen und aufkochen lassen. Entenfond und Wildfond sowie Orangensaft dazu geben und auf ein Drittel der Flüssigkeit einreduzieren. Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit kalten Butterwürfeln montieren. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken. Sollte die Reduktion etwas zu flüssig sein, dann mit etwas Kartoffelstärke abbinden.

Für die Garnitur:

1 EL Schmand
5 Blätter Mini-Blutampfer
1 Rote Bete Sprossen
1/2 Bund Petersilie

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Schmand und Kräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.