

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2021 ▪
 ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Alexander Kumptner



Cremige Kürbissuppe mit kurzgebratenem Rehrücken und blanchierten Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Muskatkürbis
 1-2 Zwiebel
 1 daumengroßes Stück Ingwer
 100 ml Sahne
 600 ml Hühnerfond
 2 EL kalte Butter
 Butter, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Ingwer in einem Topf mit Öl und Butter glasig anbraten. Kürbis zu den Zwiebeln geben. Anschwitzen, bis das Kürbisfleisch zerfällt. Salzen und dann mit Fond aufgießen und kochen lassen, bis der Kürbis vollständig gegart ist. Hitze reduzieren und die Suppe pürieren. Anschließend mit Sahne aufgießen, etwas kalte Butter dazugeben, vermischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Reh:

150 g Rehrücken
 Wacholderbeeren
 1 Zweig Rosmarin
 1 Lorbeerblatt
 Neutrales Öl, zum Braten

Rehrücken in etwas Öl kurz bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen geben. Wenn die Suppe fertig ist, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und den Aromaten Wacholder, Lorbeerblatt und Rosmarin kurz nachbraten.

Für die Garnitur:

2 Stk. Rosenkohl
 Eiswasser

Rosenkohl in seine einzelnen Blätter teilen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten in der Pfanne schwenken, in der der Rehrücken nachgebraten wurde.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Den Kürbis können Sie beim Anschwitzen mit etwas Weißwein ablöschen. Das bringt eine angenehme Säure. Dabei aber unbedingt darauf achten, dass der Alkohol vollständig verkocht. Außerdem können Sie etwas Tomatenmark mit anschwitzen. Dadurch bekommt die Suppe eine kräftige Farbe und eine leichte Süße.