

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2018** ▪
Jahresfinale ▪ **"Mein Siegergericht" mit Johann Lafer**



Kali Schneider

**Hirschrücken im Feigensenf-Haselnuss-Mantel mit
 Holunder-Wild-Sauce, Limetten-Rahm-Wirsing und Rote-
 Bete-Knöpfe**

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 parierter Hirschrücken à 600 g
 2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Den Hirschrücken von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kräftig würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im Ofen garen.

Für den Mantel:

100 g Feigensenf
 100 g gehackte Haselnüsse

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und mit dem Feigensenf rund um einreiben. Den Hirschrücken komplett in den gehackten Haselnüssen wälzen und unter einer Alufolie noch etwas ruhen lassen.

Für den Limetten-Rahm-Wirsing

600 g Wirsing
 1 Zwiebel
 2 Limetten
 200 ml Gemüsefond
 150 ml Kochsahne
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Alles in einem Topf mit Pflanzenöl 5 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsefond und Kochsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten schmoren.

Wirsing kurz vor dem Servieren mit Salz, geriebener Muskatnuss, Limettenabrieb und -saft würzen.

Für den Rote-Bete-Knöpfe:

100 ml Rote-Bete-Saft
 50 g frische Meerrettichwurzel
 200 g Mehl
 2 Eier
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise feines Salz

In einem weiten Topf 2 Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Muskat und rote Beete Saft zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Knöpfleteig portionsweise auf das Knöpflehobel geben und zügig die Knöpfle ins kochende Wasser schaben. Die Knöpfle mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfle kurz durch schwenken und mit Salz abschmecken

Für die Holunder-Sauce: Schalotte in dünne Ringe schneiden. Wildfond und Madeira mit
1 Schalotte Schalotten kurz aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Die
100 g Holunder-Marmelade Marmelade zugeben und weiter einreduzieren. Dann durch ein Sieb in
200 ml Wildfond eine Schüssel gießen und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas
100 ml Madeira Salz abschmecken. Mit eiskalter Butter aufmontieren, damit die Sauce
1 EL alter Balsamico einen schönen Glanz bekommt.
1 EL kalte Butter, zum Aufmontieren Mit Balsamico und etwas Salz abschmecken.
Salz, aus der Mühle