

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2018** ▪
Ehemaligen Woche ▪ **Finalgericht von Nelson Müller**



**Rehrücken mit Serviettenknödeln, Rosenkohl und
Hagebutten-Lebkuchen-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, à ca. 200 g
3 Wacholderbeeren
1 Sternanis
1 Lorbeerblatt
3 Piment
100 g grobes Meersalz
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren, Sternanis, Lorbeerblatt, Meersalz und Piment zu einer Beize mischen und die Hälfte auf ein Backblech verteilen. Den Rehrücken darauf legen und mit der anderen Hälfte der Beize bestreuen. 5 min. darin liegen lassen, die Beize anschließend abwaschen und den Rehrücken trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken in Medaillons schneiden und diese in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach weitere fünf Minuten im Ofen garen.

Für den Serviettenknödel:

100 g Knödelbrot
15 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
2 Eier
250 ml Milch
25 g Butter
Butter, zum Anbraten
¼ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
Muskatnuss, zum Reiben
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knödel die Milch in einem Topf erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch beigegeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anschwitzen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Eier, Petersilie, Schnittlauch und die Zwiebel-Speck-Mischung zu der Brotmasse geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

25 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit der flüssigen Butter die Klarsichtfolie bestreichen. Ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und so zusammen drehen, dass eine Kugel entsteht.

In kochendes Salzwasser geben und den Kern (mit Hilfe eines Thermometers) bis auf 53 Grad erhitzen, dann ausschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel in der Pfanne goldgelb anbraten.

Für den Rosenkohl:

20 g durchwachsener Speck
100 g Rosenkohl
1 Schalotte
Butter, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zupfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blätter darin blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Speck darin anschwitzen, nach kurzer Zeit die Rosenkohlblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Hagebutten-Lebkuchen-

Sauce:

1 Orange
1 Schalotte
40 g Hagebuttenmark
100 g Lebkuchen
1 TL Butter
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
50 ml Rotwein
50 ml Portwein
500 ml Rehjus
2 EL Honig
1 TL Lebkuchengewürz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce die Schalotten abziehen und fein hacken. Orange waschen, halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Orangenschale dazu geben. Mit Rotwein, Orangensaft und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, dann den Jus dazugeben und erneut gut einkochen lassen. Lebkuchen klein hacken und am Ende mit in die Sauce geben. Honig, Hagebuttenmark und Lebkuchengewürz dazu geben und mit Salz und Pfeffer, abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Eva Wagner: *Pankomehl und Haselnusskerne hat Eva für den Rosenkohl benutzt. Mit der Pankomehl, grob gehackte Haselnusskerne, Zitrone hat Eva die Sauce verfeinert.*
1 Zitrone

Zusatzzutaten von Elisabeth Noelle: *Die Zitrone, Crème fraîche und das Noilly Prat hat Elisabeth für die Verfeinerung der Sauce benutzt.*