

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 7. Januar 2019** ▪
▪ **Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



Hanns-Georg von Wolff

Rehfilet mit Sauerkirsch-Wildsauce und Quark-Knöpfele

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehfilet:

1 Rehfilet ca. 250-280 g
1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
Kräuter der Provence, zum Würzen
Neutrales Öl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Das Rehfilet waschen, trockentupfen und von den restlichen Sehnen befreien.

Senf und Tomatenmark vermischen und das Reh damit dünn einreiben.

In heißem Öl kurz ca. 3 Minuten von allen Seiten scharf anbraten und sofort vom Herd nehmen. Das Filet mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen. Das Fleisch in den Ofen geben und warmhalten. Die Pfanne für die Sauce bereitstellen.

Für die Sauce:

200 g Schattenmorellen aus dem Glas
100 g mild geräucherter, gewürfelter
Schwarzwälder Schinken
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Apfel
2 EL Birnenmus
150 ml Wildfond
150 ml trockener Rotwein
2 EL Hagebuttenmark
1 EL Teriyaki-Sauce
6 cl Sherry
50 g Sahne
2 EL Butter
Stärke, zum Abbinden
Neutrales Öl, zum Braten

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. In der Fleischpfanne mit Öl glasig anbraten. Den Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Apfel schälen, entkernen, kleinschneiden und dazugeben.

Mit Wildfond und Rotwein ablöschen. Birnenmus und die Kirschen hinzufügen und untermengen. Mit Hagebuttenmark, Sherry und Teriyaki-Sauce abschmecken.

Die Sahne zugeben, mit Stärke und Butter abbinden. Die Sauce warm halten.

Für die Quark-Knöpfele

125 g Quark, Halbfettstufe
125 g Weizenmehl, Typ 550
2 Eier
200 ml Mineralwasser
30 g Butter
1 TL Kurkuma
1 Muskatnuss
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Eine kleine Kuhle formen, 2 Eier hineingeben. Quark hinzufügen und alles vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Prise Kurkuma dazugeben.

Den Teig mit einem Handrührgerät solange schlagen, bis er Blasen wirft.

Gegebenenfalls etwas Mineralwasser hinzufügen. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels in das kochende Wasser schaben, die Knöpfele umrühren und mit dem Schaumlöffel herausheben. Knöpfele kurz kalt abschrecken und zum Schluss in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Garnitur: Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

100 g Preiselbeeren aus dem Glas

2 Thymianzweige

2 Rosmarinzweige

Das Gericht auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Preiselbeeren, Thymian und Rosmarin garnieren, anschließend servieren.