

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2020** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Timo Warnholz**

**Rehrücken mit Kräuterseitling-Risotto und Rote-Bete-Schaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

300 g Rehrücken  
 50 ml Olivenöl  
 1 Zweig Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 1 Knoblauchzehe  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine Pfanne erwärmen und das Öl hinzufügen. Rehrücken waschen, trockentupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Knoblauch in die Pfanne geben. Rehrücken in den Ofen gegeben, bis er eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat. Aus dem Backofen nehmen, ruhen lassen und vor dem Anrichten in Stücke schneiden.

**Für den Rote-Bete-Schaum:**

200 ml Rote-Bete-Saft  
 4 g Sojalecithin

Rote Bete-Saft in eine Schüssel geben und Sojalecithin hinzufügen. Mit einem Rührstab verquirlen, bis ein roter Schaum entsteht. Der Schaum kann jederzeit neu aufgeschlagen werden. Optimal noch einmal kurz vor dem Anrichten.

**Für das Seitlings-Risotto:**

200 g Risottoreis  
 150 g Kräuterseitlinge  
 2 Schalotten  
 100 g Parmesan  
 1 Frühlingszwiebel  
 150 ml trockener Weißwein  
 1 L Wildfond  
 50 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildfond in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Seitlinge in kleine Stückchen schneiden. Ca. 6 Seitlinge ganz lassen, um sie später als Deko benutzen zu können. Einen zweiten Topf erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Schalotten darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Risottoreis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein gut eingekocht ist, mit einer Kelle nach und nach Fond dazugeben. Risotto durchgehend rühren. Nach der dritten Fondzugabe Seitlinge dazugeben und wieder mit Fond auffüllen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, klein schneiden und hinzufügen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und unter das Risotto heben.



**PROFI  
TIPP**

Wenn es trotz Lecithin mit dem Schaum nichts wird, kann ein bisschen Wärme helfen, die liebt das Lecithin.

Risotto auf Teller geben. Rehrücken auf das Risotto drapieren und mit Rote-Bete-Schaum garniert servieren.