

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Omas Klassiker" mit Björn Freitag



Miriam Fischer

**Oma Inges Rehrücken mit Wild-Preiselbeer-Sauce,  
Kartoffelbackerle, Spitzkohl-Gröstl und Pfifferlingen**

Zutaten für zwei Personen

- Für den Rehrücken:** Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
250 g ausgelöster Rehrücken Rehrücken parieren. In einer Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten. Thymian gegen Ende zugeben und mitgaren. Anschließend das Reh mit Thymian bedeckt auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ½ Bund Thymian  
1 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Wildsauce:** Schalotte abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Schalottenwürfel und Rehabschnitte dazu geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazu geben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen. Lorbeer früher entfernen. Sauce mit Stärke andicken. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken.
- 1 Schalotte  
100 ml Rotwein  
200 ml Wildfond  
1 TL Honig  
Etwas Stärke  
Butter, zum Braten  
1 kleines Lorbeerblatt  
5 Wacholderbeeren  
1 EL Preiselbeermarmelade  
10 Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kartoffelbackerle:** Kartoffel schälen und reiben. Ei trennen. Stärke ausdrücken und mit Buttermilch, Eigelb und Stärke vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und Kartoffel Backerle ausbacken.
- 1 mehlig kochende Kartoffel  
1 EL Buttermilch  
1 Ei, Eigelb  
Etwas Stärke  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Spitzkohl-Gröstl:** Äußere Blätter des Spitzkohls entfernen. Kohl halbieren und von der Spitze zur Mitte hin (den Strunk aussparen) mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen. Spitzkohl zugeben und für einige Minuten von allen Seiten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 1 kleiner, junger Spitzkohl  
2 EL Speckwürfel  
1 EL Butterschmalz  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Pfifferlinge:** Pfifferlinge putzen, in Butter anbraten und salzen.

6 kleine Pfifferlinge

Butter, zum Braten

Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Kräuter abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

2 Zweige glatte Petersilie

Blutampferkresse

Spitzkohl in die Mitte des Tellers in einen runden Anrichtering setzen,  
Reh aufschneiden und in Tranchen auf dem Spitzkohl anrichten.  
Pfifferlinge darum verteilen. Sauce und Kartoffelbackerle auf dem Teller  
verteilen und servieren.