

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 25. September 2020** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Steinpilzen, Selleriepüree, Rahmwirsing und Hagebuttensauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:

480 g pariertes Hirschkalbsrückenfilet
 Salz, aus der Mühle
 Frisch gemahlener Pfeffer
 Garnitur nach Wahl

Einen Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen weiteren auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze.

Rückenfilet waschen, trockentupfen und in vier Portionen schneiden. Salzen, pfeffern und von allen Seiten anbraten. Die Pfanne und den Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten zu Ende braten und zum Ruhen 2-3 Minuten bei 60 Grad in den Ofen legen.

Für die Pilze:

300 g Steinpilze
 2 Schalotten
 ½ Bund Schnittlauch
 20 g Butter, zum Anschwitzen

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, separat in Butter garschwitzen und hinterher mit etwas Schnittlauch zu den Pilzen geben.

Für die Sauce:

2 Schalotten
 150 ml Hagebuttenmark
 400 ml Wildfond
 200 ml Portwein
 1 EL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und im Bratensatz des Fleisches anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Wildfond darauf geben und wieder solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Sauce mit Hagebuttenmark abrunden und ggfs. mit Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

½ Knollensellerie
 50 g Butter
 60 g Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Frisch gemahlener Pfeffer

Aus Butter Nussbutter herstellen. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Abgießen und mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei Nussbutter und Sahne untermischen. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wirsing:

500 g Wirsing
 50 g Speckwürfel
 2 Schalotten
 200 g Sahne
 1 Muskatnuss
 50 g Butter, zum Anschwitzen
 Stärke, zum Binden
 Eiswasser

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Wirsing vom Strunk und Blattrippen befreien, putzen und in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Stärke leicht binden. Wirsing dazugeben.

Für die Garnitur: Wildkräuter waschen und trockenschleudern.
Wildkräuter

Das Selleriepüree seitlich auf den Tellern verteilen, den gebratenen Hirschrücken und die Steinpilze anlegen, die Hagebuttensauce angießen und das Ganze mit Garnitur nach Wahl servieren. Das Gericht servieren.

Zusatzzutaten von Simon: *Thymian kam bei Simon in den Bratensatz des Fleisches, der später auch für die Sauce verwendet wurde. Petersilie verwendete er nicht.*
Thymian, glatte Petersilie

Zusatzzutaten von Ilse: *Ilse gab Orangen- und Zitronenabrieb zu ihrer Sauce. Ingwer verarbeitete sie nicht.*
1 Orange, 1 Zitrone, Ingwer

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 25. September 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Paillard vom Hirschkalb mit Steinpilzen und mariniertem Rotkohl und Hagebutten-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g küchenfertiger Hirschkalbsrücken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kirschkalbsrücken waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden und zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren. Dann in einer erhitzten Pfanne von jeder Seite kräftig in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

300 g Steinpilze
2 Schalotten
¼ Bund Schnittlauch
20 g Butter, zum Braten

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, separat in Butter garschwitzen und hinterher mit etwas Schnittlauch zu den Pilzen geben.

Für den Rotkohl-Salat:

200 g Rotkohl
2 EL Hagebuttenmark (oder Konfitüre)
Balsamico-Essig, zum Marinieren
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl putzen und mit einer Küchenreibe in feine Streifen hobeln. Rotkohl-Streifen mit Essig, Olivenöl, Hagebuttenmark, Salz und Pfeffer marinieren und leicht kneten.

Für die Garnitur:

4 Scheiben Sauerteigbrot
Wildkräuter
Neutrales Öl, zum Rösten

Aus den Brotscheiben mit Öl Chips herstellen.
Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Das Gericht mit Chips und Wildkräutern garniert auf Tellern anrichten und servieren.