

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2021** ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



**Rosa gebratener Rehrücken mit weißer Pfeffersauce,
gebratenem Fenchel, karamellisierten Kirschen und
Kartoffeltalern**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

Ca. 250 bis 300 g Rehrücken, ohne
Knochen, küchenfertig
½ TL neutrales Öl
50 g Butter
Etwas Wildgewürz
Etwas mildes Chilisalز
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste
Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.
Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel
darin verteilen und Rehrückenfilet darin rundherum kurz anbraten, auf
das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bis zu
einer Kerntemperatur von 56-58 Grad rosa durchziehen lassen.
2 EL Braune Butter herstellen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalز
würzen und den Rehrücken abschließend darin wenden. Fleisch vor dem
Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeltaler:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Kochschinken
¼ Bund Petersilie
1 bis 2 TL frisch geschnittene Petersilie
50 g Butter
1 Ei
Muskatnuss, zum Reiben
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in
Salzwasser weich kochen. Auf ein Sieb abgießen, in den Topf
zurückgeben und unter Rühren etwas ausdampfen lassen.
Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen
lassen.

Braune Butter in einem Topf herstellen. Den Schinken in kleine
Würfelchen schneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein
hacken. Ei trennen. Kartoffeln mit Schinken, 2 TL Petersilie, 1 EL der
braunen Butter und Eigelb in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und
Muskatnuss würzen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Masse
ggf. mit etwas Speisestärke binden. Mit angefeuchteten Händen kleine
Taler daraus formen.

Restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin
portionsweise bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.
Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pfeffersauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 gestr. EL schwarze Pfefferkörner
60 ml Apfelsaft
100 ml Geflügelfond
75 ml Weißwein
1 EL Cognac
100 g Sahne
20 g kalte Butter
½ TL Puderzucker
½ TL Speisestärke

Schalotte halbieren, schälen und klein würfeln. Pfeffer grob zerstoßen.
Schalotte, Pfeffer und Puderzucker in etwas Butter anschwitzen. Dann
mit Apfelsaft, Fond, Weißwein, Cognac und Sahne in einen kleinen Topf
geben und bei milder Hitze auf 1/3 einköcheln lassen. Durch ein Sieb
passieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Schale der
Zitrone abziehen. 3 Scheiben Knoblauch und ½ Streifen Zitronenschale in
die Sauce legen, ein paar Minuten darin ziehen lassen, danach entfernen
und mit Salz und Chili abschmecken. Dann die Sauce mit kalter Butter
aufmixen.

Für die Bindung ggf. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren,
in die Sauce rühren und 2 Minuten köcheln lassen.

1 Prise gemahlener milder Chili
Salz, aus der Mühle

Für den Fenchel:
1 Fenchelknolle
Mildes Chilusalz, zum Würzen
1 TL Öl

4 dünne Scheiben aus der Mitte einer Fenchelknolle schneiden. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Fenchelscheiben darin auf beiden Seiten mehrere Minuten hell anbraten. Mit Chilusalz würzen.

Für die Pfifferlinge:
100 g kleine, feste Pfifferlinge
20 g Butter
1 TL kalte Butter
Mildes Chilusalz, zum Würzen

Braune Butter in einem Topf herstellen.
Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in 1 EL brauner Butter anbraten, die kalte Butter hineinrühren und mit Chilusalz würzen.

Für die karamellierte Kirschen:
80 g entsteinte Herzkirschen (außerhalb
der Saison Kirschen aus dem Glas oder
gefrorene Kirschen)
1 Orange
1 EL kalte Butter
3 cm Vanilleschote
¼ Zimtrinde
1 TL Puderzucker

Einen Streifen Orangenschale abziehen. Puderzucker in eine Pfanne stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Kirschen, Zimt, Vanilleschote und Orangenschale hinzufügen und erhitzen. Die kalte Butter hineinrühren, und die Gewürze wieder entfernen.

Fenchelscheiben auf warme Teller legen. Den Rehrücken aufschneiden und darauf setzen. Die Kartoffeltaler anlegen, Pfifferlinge und Kirschen außen herum verteilen. Die Sauce mit dem Stabmixer nochmal kurz aufschäumen und außen um den Rehrücken träufeln.

Zusatzzutaten von Daniela:
Thymian

Daniela gab etwas Thymian in die Pfanne zu den Pfifferlingen.

Zusatzzutaten von Thomas:
*Geräuchertes Paprikapulver
Rosmarin*

Thomas schmeckte die Masse für die Kartoffeltaler mit Paprikapulver ab. Den Rosmarin verwendete er für die Gewürzbutter des Fleisches.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2021** ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Brust vom Freilandhuhn mit Pilz-Gröstl

Zutaten für zwei Personen

Für das Huhn:

2 Brüste vom Freilandhuhn, ohne Haut
Neutrales Öl, zum Anbraten
Milde Chilisalز, zum Würzen

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchenbrüste längs in 4 Streifen schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, ½ TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Hähnchenbruststreifen darin einige Minuten braten, bis sie saftig durch sind. Mit Chilisalز würzen und im vorgeheizten Backofen fertig garen. Ggf. in der Pfanne mit den Pilzen nachbraten.

Für das Pilz-Gröstl:

100 g kleine feste Kräuterseitlinge
100 g kleinere feste Pfifferlinge
100 g Champignons
1 großes Blatt Chinakohl
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Peperoni
1 Zitrone
1 TL kalte Butter
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und schräg in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Peperoni waschen, den Strunk heraus schneiden, die Kerne weitgehend entfernen und die Schote in 0,5 cm breite Ringe schneiden. Chinakohl in 1 bis 1,5 cm große Blättchen schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Pilze darin einige Minuten anbraten. Dann Frühlingszwiebeln, Peperoni und Rosmarin hinzugeben, braten und zum Schluss den Chinakohl hinzufügen. Noch etwas mitbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren, eine Hälfte auspressen und das Ganze mit einem Spritzer Zitronensaft und Zitronenabrieb verfeinern und die Butter unterziehen.

Das Gröstel in tiefen warmen Tellern verteilen und die Hähnchenbruststreifen darauf anrichten. Mit Olivenöl beträufeln.