


Nelson Müller: Rosa gebratener Rehrücken „Baden Baden“ mit Pfifferling-Rahm, Spätzle und Preiselbeer-Birne

 happy-mahlzeit.com/2021/08/14/nelson-müller-rosa-gebratener-rehrücken-baden-baden-mit-pfifferling-rahm-spätzle-und-preiselbeer-birne

Zutaten für 2 Personen

Für den Rehrücken:

- 400 g Rehrücken ohne Knochen
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Birne:

- 1 Birne
- 250 ml trockener Weißwein
- 20 g Wildpreiselbeer-Marmelade
- 1 TL Zucker

Für den Pfifferling-Rahm:

- 100 g frische Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 70 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Spätzle:

- 400 g Mehl
- 6 Eier
- 40 ml Mineralwasser mit Sprudel
- 2 EL Butter
- Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 80°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken waschen, trockentupfen und im Ganzen in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Rosmarinzweig aromatisieren und in Medaillons schneiden. Im Ofen bei 80°C und einer Kerntemperatur des Fleisches von 56°C ca. 15 – 20 Minuten garen.

Die Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und die Birne darin weich dünsten.

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin scharf anbraten. Die Schalotten abziehen, klein würfeln und in die Pfanne geben. Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser und die aufgeschlagenen Eier dazugeben, vermengen und mit einem Kochlöffel oder von Hand aufschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig von einem Spätzlebrett in kochendes Salzwasser schaben und solange kochen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter leicht anbraten.

Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen, trockentupfen und mit Preiselbeer-Marmelade füllen.

Den Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. August 2016

Episode: Finale