

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2021 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Medaillons vom Rehrücken mit Schokoladen-
Preiselbeer-Jus, Rahmwirsing und pochiertes Birne**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Rehrücken und die
Sauce:**

1 Rehrücken
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
1 L Kalbsjus
25 g Bitterschokolade 70 %
75 g frische Preiselbeeren
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
2 EL brauner Zucker
1 TL Tomatenmark
3 EL Speisestärke
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken auslösen und die Knochen zerkleinern. Den Rehrücken erstmal beiseite legen.

Für die Sauce die Parüren und Knochen in Öl anbraten. Tomatenmark in einer Pfanne anbraten. Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen.

Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce kräftig schmeckt.

Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Bitterschokolade abschmecken. Danach die Preiselbeeren in die Sauce dazugeben.

Den Rehrückenstrang in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten garen. Anschließend in Medaillons schneiden.

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing
2 Zwiebeln
125 ml Sahne
40 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Sahne dazu geben und reduzieren lassen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Wirsing dazugeben.



Um eine Sättigungsbeilage zu erhalten, können Sie Kartoffeln kochen, würfeln und unter den Wirsing heben!

Für die pochierte Birne: Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2 Birnen Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rotwein,
1 Zitrone Zimtstange, etwas Zitronenschale nach Geschmack, ausgekratzte
500 ml Rotwein Vanilleschote und das Mark mit Zucker in einem hohen Topf zum Köcheln
1 Vanilleschote bringen. Die Birnenhälften ca. 12 Minuten darin garen, bis sie bissfest
1 Zimtstange sind.
150 g Zucker

Für die Garnitur: Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.
Einige essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Roxanne: *Die Zutaten Balsamico und Piment kommen mit in die Sauce, Nelken zu Nelken, Piment und Aceto Balsamico den Birnen.*

Zusatzzutaten von Shanti: *Shanti hat keine weiteren Zusatzzutaten.*
Keine

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2021 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Zweierlei vom Reh mit Brot-Chips, Preiselbeeren und Pommery-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Rehfilet
50 g vorgegarte Rote Bete (*gewürfelt*)
1 Schalotte (*gewürfelt & blanchiert*)
2 Halme Schnittlauch (*fein geschnitten*)
1 Zweig Petersilie (*fein geschnitten*)
1 Ei
1 Kaper
1 TL Senf
1 TL Ketchup
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehfilet mit einem scharfen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Schalotte schälen, fein hacken und blanchieren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und jeweils 1 TL hacken. Rote Bete fein würfeln und ½ TL Kapern hacken. Alles mit dem gehacktem Rehfilet sowie Senf und Ketchup vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Filet:

100 g Rehfilet
Neutrales Öl, zum Anbraten
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filet darin scharf anbraten. Anschließend im Backofen ziehen lassen. Abschließend Rehfilet in Scheiben schneiden.

Für die Brot-Chips:

1 kräftiges Weißbrot mit dunkler, knuspriger Kruste
Olivenöl, zum Beträufeln
Fleur de Sel, zum Würzen

Das Brot in sehr dünne Scheibe schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit etwas Olivenöl und Fleur de Sel würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 min. goldbraun backen.

Für die Preiselbeeren:

100 g frische Preiselbeeren
100 ml roter Portwein
50 g Zucker

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen bis er hellbraun ist. Mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen bis ein Sirup entstanden ist. Die Preiselbeeren dazugeben, vermengen und alles in eine kleine Schüssel umfüllen.

Für die Pommery-Mayonnaise:

2 Eier, Gr. M, sehr frisch
2 TL Pommery-Senf
250 ml Sonnenblumenöl
½ Zitrone
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit dem Senf in einen Rührbecher geben und mit den Schneebesens kurz verrühren. Ca. 1/5 von dem Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Danach das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. 1-2 TL Zitronensaft auspressen und die Mayonnaise mit dem Saft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur: Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.
Einige essbare Blüten

Brot auf Teller legen und Tatar mit 2 Löffel abnocken und auf das Brot geben. Filetscheiben darauf geben und mit Mayonnaise, Preiselbeerragout und den Blüten ausgarnieren.