

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2023** ▪
Finalgericht von Robin Pietsch



Rehrücken mit Wildjus, Blumenkohlpüree, Wirsingsalat, Wacholder-Joghurt und Wirsing-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Reh:

1 ausgelöster, küchenfertiger
 Rehrücken à ca. 300 g
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und Fleisch auf eine Kerntemperatur von ca. 55-59 Grad garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rehjus:

ca. 500 g gehackte Knochen &
 Abschnitte vom Auslösen
 1 Karotte
 1 Zwiebel
 1 kleine Sellerieknolle
 1 EL Tomatenmark
 200 ml Rotwein
 200 ml Wildfond
 2 Wacholderbeeren
 2 Lorbeerblätter
 2 Pimentkörner
 1 EL Honig
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotte und Sellerie schälen und grob schneiden. Knochen, sowie grob gehacktes Gemüse in einem Saucetopf mit etwas Öl scharf anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Wein, 200 ml Wasser und Fond ablöschen, Gewürze zugeben und wenn möglich für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Sud durch ein Sieb oder Tuch gießen und danach solange reduzieren, bis eine Bindung entsteht. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

½ Wirsingkohl
 1 TL weißer Essig
 Honig, zum Abschmecken
 1 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

200 g Wirsingkohlblätter abziehen und für ca. 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen und in hauchdünne Streifen schneiden. Mit Öl und Essig vermengen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Chip:

1 „feines“ Wirsingkohlblatt
 Puderzucker, zum Bestäuben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Blatt vom Wirsing in grobe Stücke zupfen, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree: Blumenkohl in feine Stücke schneiden und in einem Topf mit Fond und Sahne weichkochen.
200-300 g Blumenkohl
120 ml Sahne
200 g Butter
180 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Butter im Topf schmelzen, dann bei kleiner Hitze köcheln, bis sich an der Oberfläche eine weiße Schicht bildet. Nun bei niedriger Hitze weiter köcheln. Die Butter sollte hierbei klar und zu hell-goldgelben Krümeln werden. Nun durch ein feines Sieb geben. 2-3 EL Nussbutter und Salz und Pfeffer zum Blumenkohl geben und fein pürieren.

Für den Joghurt: Wacholderbeeren in einer Pfanne rösten, auskühlen lassen und mörsern.
125 g Joghurt
3-4 Wacholderbeeren
1 TL Honig
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Joghurt im Tuch abtropfen lassen und mit Wacholder, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Honig abschmecken.

Für die Garnitur: Preiselbeeren und Portulak als Garnitur verwenden.
3 EL Preiselbeer-Marmelade
oder Preiselbeeren, aus dem Glas
½ Bund Portulak

In die Mitte der flachen Teller einen guten Löffel Blumenkohlpüree geben. Ein bis zwei Tranchen Reh darauflegen. Ringsherum drei kleine „Türmchen“ vom Wirsing-Salat drapieren. Abwechselnd etwas Jus, Wacholder-Joghurt und Preiselbeeren um das Gericht nappieren. Mit Portulak und Wirsing-Chip garnieren.

Zusatzzutaten von Sophie: *Sophie würzte das Püree mit etwas Muskat und benutzte den
Muskatnuss
Orangenabrieb für die Jus.*

Zusatzzutaten von Patrick: *Patrick würzte das Püree mit etwas Muskat. Er benutzte zudem anstelle
von Rotwein den Portwein für die Sauce und schmeckte den Salat mit
Senf
Portwein*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2023** ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Rehtatar

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

2 ausgelöste, küchenfertige Rehrücken
à ca. 150 g
4 Shiitake
1 Orange, davon Saft & Abrieb
2 Stängel Portulak
Olivenöl, zum Anbraten und
Abschmecken
Grobes Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in sehr feine Stückchen schneiden. Wer möchte kann auch einen Fleischwolf benutzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Shiitake sehr fein würfeln und kurz in Olivenöl anschwitzen, anschließend unter das Reh mischen und auskühlen lassen. Orange halbieren, auspressen und Tatar mit einem Spritzer Orangensaft marinieren.

Mit Meersalz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Portulak klein schneiden und unterheben. Orangenschale abreiben und für die Garnitur beiseitestellen.

Für das Brot:

4 Scheiben Ciabatta
1 Knoblauchknolle
4 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Olivenöl mit einer Pfanne erhitzen und Brot darin von beiden Seiten rösten. Knoblauchknolle halbieren, grob andrücken und zusammen mit dem Thymian zum Brot in die Pfanne geben. Mit Salz würzen.

Für den Joghurt:

200 g Joghurt
1 EL getrocknete Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wacholderbeeren in einer Pfanne anrösten, anschließend mörsern und mit dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

¼ Bund Portulak
2 EL Preiselbeeren

Tatar mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller anrichten. Joghurt darauf geben und mit Portulak und Preiselbeeren garnieren und Orangenabrieb garniert servieren. Ciabatta dazu reichen.