

▪ **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.