

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2019** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Rehrücken im Steinpilz-Wirsing-Mantel mit gebratenen Steinpilzen und Cranberrys

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g ausgelöster Rehrücken
1 Rosmarinweig
1 Thymianzweig
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rehfleisch putzen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Butterschmalz, Thymian- und Rosmarinweigen rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und die Pfanne für die weitere Verwendung bereitstellen.

Für die Pilzfarce:

100 g ausgelöster Rehrücken
20 g getrocknete Steinpilze
100 g Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrückenfleisch klein würfeln und in den Tiefkühler stellen. Danach leicht angefroren in einen Zerkleinerer geben und mit Sahne und getrockneten Steinpilzen mixen. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rehrücken im Steinpilz-
Wirsing-Mantel**

1 kleiner Wirsingkopf

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Den Strunk vom Wirsing entfernen und mit einer Fleischgabel aufspießen. Den Wirsingkopf in kochendes Wasser geben, so dass sich die Blätter ablösen. Anschließend die Wirsingblätter auf Küchenpapier legen und mit weiterem Küchenpapier belegen. Mit einem Nudelholz glatt rollen und das Küchenpapier wieder entfernen.

Die Farce nun auf die Wirsingblätter streichen und das zuvor gebratene Fleisch darauf legen. Die Wirsingblätter langsam mit dem Fleisch einrollen. Das Reh im Wirsingmantel in vorherigen Bratpfanne braten. Danach auf ein Gitter geben und im Ofen bei 120 Grad 15-20 Minuten rosa garen. Die Pfanne für die Steinpilze bereitstellen.

**Für die gebratenen Steinpilze mit
Cranberrys:**

150 g frische Steinpilze
20 g Cranberrys
1 Knoblauchzehe
40 g Schalotten
1 Thymianzweig
3 Zweige glatte Petersilie
40 g Butterschmalz
20 g Butter

Die frischen Steinpilze putzen und halbieren. In der vorherigen Fleischpfanne in Butterschmalz abraten. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Zusammen in die Pilzpfanne geben und goldbraun braten. Thymianzweig hinzufügen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Zum Schluss Butter, Cranberrys und 1 EL gehackte Petersilie unter die Pilze heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.