

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2022 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Manuel Buckow

Rehrücken mit Möhren-Buttermilch-Püree, gebackener Rote Bete und Erdbeer-Rhabarber-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 küchenfertiger Rehrücken
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Backofen bei 175 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken leicht salzen, in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten und dann für 15 Minuten im 120 Grad heißen Ofen fertig garen.

Für das Möhren-Buttermilch-Püree:

4 gelbe Möhren
 500 ml Buttermilch
 250 g Sahne
 1-2 EL Butter
 1 Zweig Liebstöckel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren putzen, schälen und in Salzwasser garen. Anschließend abseihen.

Butter in den Topf geben, schmelzen und die Möhren hinzugeben. Mit Sahne aufgießen und pürieren. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Buttermilch angießen und verrühren. Liebstöckel abrausen, trockenwedeln, hacken und ebenfalls unter den Püree rühren.

Für die Rote Bete:

3 Knollen frische Rote Bete
 3-4 EL getrocknete Fichtennadeln
 100 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Fichtennadeln mit Öl mixen, abseihen und dabei das aromatisierte Öl auffangen. Rote Bete putzen und mitsamt Schale 10 Minuten in Wasser garen. Kurz kalt abspülen. Dann vierteln und für 20 Minuten bei 175 Grad im Ofen backen. Vor dem Anrichten mit Fichtenöl beträufeln und mit Salz bestreuen.

Für das Chutney:

1 Stange Rhabarber
 5 Erdbeeren
 5 eingelegter grüner Pfeffer
 300 ml Holunderbeerensaft
 300 ml Rotwein
 100 g Muscovado-Zucker
 5 g Senfsaat
 1 Zimtstange
 2 Prisen Meersalz

100 ml Wasser und Zucker vermischen und solange einkochen, bis Karamell entsteht. Mit Holunderbeerensaft und Rotwein ablöschen. Senfsaat, Zimtstange und Salz hinzufügen.

Rhabarber putzen und hacken. Rhabarber und grünen Pfeffer mit in den Topf geben und unterrühren. 8-9 Minuten einkochen lassen. Erdbeeren putzen, klein schneiden und unter das Chutney rühren.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.