

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2022** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Robin Pietsch**



**Rehrücken mit Wermut-Velouté, Rotkohlsalat, Kräuterseitlingen, Petersilienwurzel-Püree und karamellisierten Haselnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

150 g küchenfertiger, ausgelöster Rehrücken  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Butterschmalz  
2 EL Butter  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Wacholderbeeren, zum Aromatisieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Knoblauch andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren, dann Butter, angedrückten Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Butter aufschäumen und das Fleisch mit der schaumigen Butter mehrfach übergießen und somit das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 54-58 Grad garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Wermut-Velouté:**

1 Schalotte  
2 EL Butter  
100 ml Sahne  
100 ml Milch  
100 ml Wermut  
100 ml Weißwein  
100ml Geflügelfond  
1 Lorbeerblatt  
1-2 Pimentkörner  
1-2 Wacholderbeeren  
1-2 Pfefferkörner  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Wermut, Weißwein und Fond ablöschen, dann Sahne und Milch angießen und 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen. Lorbeer, Piment, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben, nochmals 5 Minuten sieden lassen. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Mixstab aufmixen.

**Für den Rotkohlsalat:**

100 g Rotkohl  
1 Zitrone  
1 EL Honig  
1 TL Haselnussöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohl in hauchdünne Streifen schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft und –abrieb mit Honig, Haselnussöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den rohen Rotkohl damit marinieren.

**Für das Petersilienwurzel-Püree:**

200 g Petersilienwurzel  
6 EL Butter  
125 ml Milch  
125 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

2-3 EL Butter in einen Topf geben, langsam bräunen lassen und auf diese Weise eine Nussbutter herstellen. Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Milch, Sahne und Butter in einem Topf für ca. 10 Minuten weich kochen. Petersilienwurzel aus dem Sud nehmen und sehr fein mixen, ggf. noch etwas von dem Milch-Sahnegemisch dazugeben, sodass ein feines Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Nussbutter abschmecken.

**Für die Kräuterseitlinge:**

3 Kräuterseitlinge  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
4-5 EL Geflügelfond  
1-2 Zweige glatte Petersilie  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen. Von einem Pilz hauchdünne, rohe Scheiben hobeln und zum Anrichten beiseitestellen. Restlichen Pilze in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die gewürfelten Pilze von allen Seiten anbraten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zu den Pilzen geben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten einige Esslöffel Fond zugeben, nochmals aufkochen bis eine Emulsion bzw. Bindung entsteht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Pilzen geben.

**Für die karamellisierten Haselnüsse:**

50 g Haselnüsse  
Zucker, zum Karamellisieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse grob zerhacken und in einer Pfanne leicht anrösten, etwas Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Auskühlen die Nüsse nochmals etwas zerbröseln.

**Für die Garnitur:**

1-2 Zweige Kerbel

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Petersilienwurzel-Püree mittig auf einen flachen Teller geben. Darauf eine Tranche vom Reh legen und etwas Rotkohlsalat obendrauf drapieren. Kräuterseitlinge um das Gericht verteilen sowie den entstandenen Sud kreisförmig über die Pilze träufeln. Hauchdünn gehobelte, rohe Kräuterseitlinge und die karamellisierten Haselnüsse verteilen. Wermut-Velouté mit einem Mixstab aufmixen, mit einem Löffel vorsichtig den entstandenen Schaum abschöpfen und um das Gericht geben. Zum Ausgarnieren etwas frischen Kerbel verwenden.

**Zusatzzutaten von Dennis:**

Sojalecithin  
Grapefruit  
Essbare Blüten

*Dennis gab Sojalecithin in seine Wermut-Velouté, um sie besser aufschäumen zu können. Die Grapefruit presste er aus und schmeckte seinen Rotkohlsalat mit Grapefruitsaft ab. Essbare Blüten nutzte Dennis für die Garnitur.*

**Zusatzzutaten von Christian:**

Sojalecithin  
Xanthan  
Preiselbeeren, aus dem Glas

*Christian gab Sojalecithin in seine Wermut-Velouté, um sie besser aufschäumen zu können. Xanthan gab er für eine bessere Bindung in sein Püree und seinen Rotkohlsalat schmeckte Christian mit Preiselbeeren ab.*