

| Die Küchenschlacht - Menü am 21. Januar 2015 |  
„Finalgerichte“ Nelson Müller



**Finalgericht: „Rehrücken mit Pumpernickel-Honig-Kruste, Wirsingrahm und Apfel-Rosmarin-Kompott“ von Nelson Müller**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Rehrücken:*

2 Rehrücken, ausgelöst, à 180 g  
1 EL Butterschmalz  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Kruste:*

80 g Pumpernickel  
20 g Honigkuchen  
3 Wacholderbeeren  
40 g Butter, warm  
1 TL Tannenhonig  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Sauce:*

50 g Zucker  
5 cl Portwein  
200 ml Wildfond  
2 TL Hagebuttenmark  
60 g Butter, kalt

*Für den Wirsingrahm:*

50 g Speckwürfel  
500 g Wirsing  
2 Schalotten  
50 g Butter  
200 ml Sahne  
1 Muskatnuss  
1 Prise Stärke  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Apfel-Rosmarin-Kompott:*

3 Äpfel, knackig, süß  
100 g Zucker  
2 Stiele Rosmarin  
1 Stange Zimt  
¼ Schote Vanille  
2 Sternanis



2 cl	Calvados
100 ml	Weißwein
1 ml	Agazoon

### Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Für den Rahmwirsing einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Für die Kruste das Pumpernickel, den Honigkuchen und die Wacholderbeeren in einem Standmixer fein mixen. Die Butter und den Honig untermengen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Anschließend die Masse auf eine Klarsichtfolie geben und mit einer zweiten Folie bedecken. Anschließend mit einem Nudelholz dünn ausrollen und im Kühlschrank kalt stellen. Wenn die Kruste erkaltet und erhärtet ist, einen Teil in der Größe des Rehrückens ausschneiden.

Für den Rehrücken eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Blech legen und mit dem Pfeffer und dem Salz würzen. Den Rosmarinweig dazugeben und im Ofen etwa 20 Minuten bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Anschließend den Ofen leicht öffnen und auf 60 Grad herunter schalten.

Für die Sauce eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis er karamellisiert. Anschließend mit dem Portwein ablöschen. Das Hagebuttenmark und den Wildfond dazugeben und etwas reduzieren. Anschließend mit kalter Butter binden.

Den Rehrücken mit der Kruste belegen und bei 220 Grad mit der Grillfunktion fünf Minuten gratinieren. Anschließend bei 70 Grad Heißluft weitergaren, bis er leicht gebräunt ist.

Für den Rahmwirsing die Blätter des Wirsings abtrennen, den harten Strunk und die Blattrippen herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Speck- und Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Anschließend die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der Sahne und der Stärke leicht binden und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing dazugeben und weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist, den Rahmwirsing von der heißen Herdplatte ziehen.

Für das Apfel-Rosmarin-Kompott die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis er karamellisiert und die Apfelstücke darin schwenken. Den Rosmarin, den Zimt, die Vanilleschote und den Sternanis dazugeben. Anschließend mit dem Weißwein und dem Calvados ablöschen. Die Apfelstücke zusammenfallen lassen bis die Masse musig ist aber auch noch Stücke enthält. Die Rosmarinweige, die Vanilleschote, den Zimt und den Sternanis entfernen. Das Agazoon unterrühren einmal kurz aufkochen.

Den Rehrücken in Tranchen schneiden. Die Rehrückentranchen mit der Pumpernickel-Honigkruste, dem Wirsingrahm und dem Apfel-Rosmarin-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Physalis-Biskuittörtchen mit Baiserhaube“ von Sarah Fiedler**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Biskuitteig:*

2	Eier
100 g	Mehl
1 Prise	Backpulver
100 g	Zucker

#### *Für die Füllung:*

250 g	Physalis
1	Zitrone
1	Ei
1 Schote	Vanille
70 g	Puderzucker
80 g	Zucker
1 Prise	Salz

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuitteig die Eier aufschlagen und mit dem Zucker mit Hilfe eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Das Mehl, zwei Esslöffel Wasser und das Backpulver dabei langsam dazugeben. Anschließend den Teig in Biskuitförmchen füllen und etwa 15 Minuten backen.

Für die Füllung die Physalis von den trockenen Schalenteilen befreien, waschen und halbieren. Einen Topf mit dem Puderzucker erhitzen und leicht karamellisieren lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Physalis, den Zitronensaft und das Vanillemark zu dem Karamell geben und vermengen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb anderweitig verwenden. Den Zucker langsam dazugeben und den Eischnee cremig steif schlagen. Die Törtchen jeweils mit einer großzügigen Eischneedecke verzieren. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners die obere Baiserschicht goldbraun anrösten.

Die Baiser-Physalis-Biskuittörtchen auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Vorspeise: „Salatherzen im Käse-Speck-Mantel auf Ciabatta mit Kräuter-Joghurt-Dip“ von Peter Paukner**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Salatherzen:*

6 Scheiben	Prosciutto
½	Ciabattabrot
2	Salatherzen vom Kopfsalat
50 g	italienischer Edelpilzkäse, weich
	Olivenöl, zum Anbraten

#### *Für den Kräuter-Joghurt-Dip:*

100 ml	Naturjoghurt, 3,5% Fett
100 ml	saure Sahne
2 Stängel	Thymian
2 Stängel	Rosmarin
2 Stängel	Basilikum
2 Stängel	Oregano
2 Stängel	Kerbel
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Scheiben von dem Ciabattabrot herunterschneiden. Den Edelpilzkäse in Streifen schneiden. Die Salatherzen waschen und abtropfen lassen. Anschließend der Länge nach vierteln. Jedes Viertel an einer Schnittfläche mit je einem Stück des Edelpilzkäses belegen und mit Pfeffer würzen. Jedes Salatherzviertel mit einer Scheibe Prosciutto umwickeln.

Den Joghurt mit der sauren Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian, den Rosmarin, das Basilikum, des Oregano und den Kerbel fein hacken. Anschließend zu dem Joghurt-Sahne-Mix geben.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Ciabattascheiben goldgelb braten, Anschließend herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Salatherzen in der Pfanne kurz scharf anbraten, herausheben und auf dem Ciabatta anrichten.

Die Salatherzen im Käse-Speck-Mantel auf Ciabatta mit Kräuter-Joghurt-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Vorspeise: „Feigen-Carpaccio mit Birnen im Speckmantel und Feldsalat“ von Karin Haugeneder**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Feigen-Carpaccio:*

4 Feigen  
1 Ziegenfrischkäse  
1 EL Honig, dunkel, flüssig

#### *Für die Birnen:*

6 Scheiben Frühstücksbacon  
1 Birne

#### *Für den Feldsalat:*

200 g Feldsalat  
4 EL Feigenbalsamico  
1 EL Olivenöl  
Salz, zum Abschmecken  
Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Feigen waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Feigenscheiben auf einem Teller als Carpaccio anrichten. Die Mitte des Tellers dabei freilassen.

Den Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Anschließend in die Mitte des Carpaccios legen und mit dem Feigenbalsamico und dem Olivenöl beträufeln. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen.

Den Ziegenfrischkäse in kleinen Stücken über die Feigen bröseln. Den Honig darauf tröpfeln.

Die Birne schälen, vierteln und von dem Kerngehäuse befreien. Anschließend die Birnenviertel mit Speck umwickeln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett von allen Seiten anbraten. Anschließend die Birnenviertel in der Mitte, auf dem Feldsalat anrichten und servieren.