

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Patrick Decker

Rehrücken mit Rotweinsauce, Spätzle, gebratener Wassermelone und Pak Choi

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g ausgelöster Rehrücken
 Butter, zum Einfetten
 Butterschmalz, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken ggf. parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alufolie mit Butter einfetten und den Rehrücken darin einrollen. Fleisch 13 Minuten bei 58 Grad in einem Sous-Vide-Becken garen.

Nach dem Garen das Fleisch aus der Folie nehmen und ringsherum in heißem Butterschmalz mit Rosmarin anbraten.

Für die Sauce:

2 Schalotten
 Butterschmalz, zum Braten
 Kalte Butter, zum Montieren
 250 ml Wildfond
 100 ml roter Portwein
 100 ml Rotwein + 1 EL Rotwein
 1 Zweig Rosmarin
 Ras el-Hanout, zum Abschmecken
 Speisestärke, zum Andicken

Schalotten abziehen und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Rosmarin zugeben. Mit Port- und 100 ml Rotwein ablöschen. Reduzieren lassen, dann mit Wildfond auffüllen und nochmals einkochen lassen.

Speisestärke mit Rotwein glattrühren und die Sauce damit andicken. Mit Ras el-Hanout abschmecken. Sauce kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Spätzle:

150 g Ei
 Butter, zum Schwenken
 150 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Ei, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer einen glatten Teig herstellen.

Spätzle über ein Brett in kochendes Wasser schaben. Wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen. Spätzle in Butter schwenken.

Für die Wassermelone:

¼ Wassermelone ohne Kerne
 Sojasauce, zum Abschmecken
 Fleur de Sel, zum Würzen

Wassermelone in Würfel schneiden und mit etwas Sojasauce in einen Vakuumbutel geben. Im Beutel ziehen lassen. Wassermelone dann herausnehmen und in einer heißen Pfanne karamellisieren. Mit Fleur de Sel würzen.

Für den Pak Choi:

2 Mini Pak Choi
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pak Choi in Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Pfanne mit Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.