

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2024** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Hannes Brandacher

Gebratener Rehrücken mit Eierschwammerl-Gulasch und Serviettenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für das Eierschwammerl-Gulasch:

800 g kleine Eierschwammerl
 (Pfifferlinge)
 2 rote Paprikaschoten
 1 Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 250 ml Sahne
 500 ml Rinderfond
 25 ml Weißweinessig
 20 g Tomatenmark
 70 g Preiselbeermarmelade
 50 g edelsüßes Paprikapulver
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Paprikaschoten von Scheidewänden und Kernen befreien und alles grob schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in Olivenöl anschwitzen und Röstaromen erzeugen.

Anschließend das Tomatenmark hinzufügen und weiter rösten. Dann die Pfanne von der Hitze nehmen und mit dem Paprikapulver würzen.

Rinderfond angießen und alles einmal aufkochen lassen. Sahne und Preiselbeermarmelade hinzugeben und mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Sud in

einen Mixer geben und fein pürieren. Sauce zurück in den Topf geben und köcheln lassen. Mit Saft der Preiselbeeren verfeinern.

Eierschwammerl putzen und ohne Zugabe von Fett oder Wasser in einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze zum Schwitzen bringen und damit das Wasser entziehen. Danach bei Bedarf abseihen und unter die pürierte Sauce geben. Noch einmal aufkochen lassen und die gewünschte Konsistenz erzeugen.

Für die Knödel:

180 g Knödelbrot
 2 Eier
 200 ml Milch
 50 g Semmelbrösel
 ¼ Bund Schnittlauch
 ½ Bund Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter hacken. Milch in einen Topf geben und erwärmen. Knödelbrot, Kräuter, Eier, Milch und Semmelbrösel miteinander vermischen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Anschließend die Masse in einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen, gut verschließen und im Wasserbad garen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Für das Fleisch:

1 Rehrücken, ausgelöst
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reh beidseitig kräftig anbraten und im Ofen fertigbaren.

Fleisch in Tranchen oder Streifen schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Gulasch und den Serviettenknödeln anrichten.

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeeren
 5 Halme Schnittlauch
 1-2 Zweige Petersilie

Kräuter hacken. Gulasch mit Kräutern und Preiselbeeren anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.