

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2024 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska



Klaus Hochkogler

**Rehrücken mit Brombeersauce, Granatapfel-Labneh, Erdnuss-Kakao-Crumble und karamellisiertem Fenchel**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Granatapfel-Labneh:**

160 ml griechischer Joghurt, 10 % Fett  
1 EL Dattelsirup  
1 EL Granatapfelsirup  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Joghurt mit Dattel- und Granatapfelsirup vermengen und mit Salz würzen. In ein Passiertuch geben und über einer Schüssel etwa 15-20 Minuten abtropfen lassen.

**Für die Brombeersauce:**

125 g Brombeeren  
100 ml Rotwein  
75 ml Portwein  
75 ml Rotweinessig  
50 g Rohrzucker

Brombeeren mit Rotwein, Portwein, Rotweinessig und Zucker in einen Topf geben, kurz aufkochen bzw. schmelzen lassen und nach einiger Zeit pürieren. Dann einkochen bis eine sämige Konsistenz entsteht.

**Für das Wacholdersalz:**

2 EL Wacholderbeeren  
3 EL grobes Meersalz  
1 ½ TL schwarze Pfefferkörner

Wacholderbeeren, Meersalz und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen und miteinander vermengen.

**Für den Rehrücken:**

300 g ausgelöster Rehrücken, mit gleichmäßigem Umfang  
4 Knoblauchzehen  
80 g Butter  
5 Zweige Thymian  
5 Zweige Rosmarin  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Fleisch trockentupfen und mit zuvor hergestelltem Wacholdersalz einreiben. Öl in einer Pfanne stark erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Butter, Thymian, Rosmarin und abgedrückte Knoblauchzehen zugeben und Fleisch mit aromatisierter Butter arrosieren. Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 20 Minuten garen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55°C erreicht hat. Wieder herausnehmen und nochmals in der Pfanne mit Butter arrosieren. Fleisch auf ein kleines Blech umsetzen. Restliche Butter und Kräuter aus der Pfanne darüber geben und unbedeckt 5-6 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und gleichmäßig mit dem restlichen Wacholdersalz bestreuen.

**Für den Erdnuss-Kakao-Crumble:**

15 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse  
12,5 g Kakaobruch  
2 Zweige Basilikum  
20 g eingelegter Ingwer

Kakaobruch auf einem Blech im vorgeheizten Ofen 5-7 Minuten rösten. Erdnüsse fein hacken und Ingwer fein würfeln. Basilikumblätter in feine, dünne Streifen schneiden. Alles mit dem Kakao vermengen.

**Für den karamellisierten Fenchel:** Fenchel putzen und in feine Scheiben schneiden. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben und in der einer Pfanne mit Butter anrösten. Erneut Zucker darüber streuen und weiter bräunen lassen, bis er gar ist. Zitrone heiß abwaschen und Fenchel mit Abrieb aromatisieren. Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen und Fenchel damit kurz vor dem Servieren bestreuen.

- 1 Fenchelknolle
- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 EL Butter
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL rosa Pfefferbeeren

**Für die Garnitur:** Brombeeren halbieren. Gericht mit Beeren und Blüten garnieren.

- 8 Brombeeren
- Essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.