

| Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2015 |
„Finalmenü“ Alfons Schuhbeck



Hauptgericht: „Rehrücken auf Glühweinsauce mit Sellerie-Vanille-Püree und Rosenkohl“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen:

Rehrücken:

300 g Rehrückenfilet
½ TL Öl
2 EL braune Butter
Wildgewürz, zum Abschmecken
Mildes Chilisalz, zum Abschmecken
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Selleriepüree:

600 g Knollensellerie
1 kleine Kartoffel (80 g)
70 ml Gemüsefond
70 ml Milch
2 cm Vanilleschote
1 EL braune Butter
1 EL kalte Butter (5 g)
2 EL grob gehackte Walnüsse
Mildes Chilisalz
Muskatnuss
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Glühweinsauce:

2 TL Puderzucker
50 ml roter Portwein
200 ml kräftiger Rotwein
1/2 TL Speisestärke
1 Prise Glühweingewürz
1 Msp. Orangenabrieb
60 g sehr kalte Butter
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohlblätter:

4 bis 6 Rosenkohlköpfchen, Salz



Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und in wenig Öl rundherum anbraten. Im Backofen fertig garen.

Die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Fond und Milch in einem Topf erhitzen, Sellerie- und Kartoffelwürfel mit der Vanille hineingeben und zugedeckt etwa 20 Minuten weich schmoren.

Gemüsewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen, die Vanille entfernen und die Gemüsestücke pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. Die braune Butter unterrühren und das Selleriepüree mit Chilisalz und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Puderrucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren nach und nach in die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet.

Mit etwas Glühweingewürz und Orangenabrieb würzen. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Die Butterwürfel nacheinander bei milder Hitze unter ständigem Rühren in die Sauce geben.

Rosenkohlköpfchen putzen, die einzelnen Blättchen ablösen, in Salzwasser knapp zwei Minuten kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der Gewürzbutter des Rehrückens wenden

Rehrücken auf Glühweinsauce mit Sellerie-Vanille-Püree und Rosenkohl anrichten und servieren.