

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. November 2022** ▪
„**Adventliches Leibgericht**“ mit Robin Pietsch



Maurice Ochs

Rehrücken mit Rotwein-Birnen, Spätzle und Portweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Gewürznelken
6 EL Olivenöl
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken in zwei Stücke schneiden. Rehrücken mit Kräutern, Gewürznelken und etwas Olivenöl vakuumieren. Sous-Vide-Gerät auf 55-60 Grad erhitzen. Fleisch im Beutel für ca. 20-25 Minuten Sous Vide garen. Anschließend trockentupfen mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne kurz rundherum in neutralem Öl scharf anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Für die Rotwein-Birnen:

2 Birnen
1 Zitrone
300 ml trockener Rotwein
200 g Zucker
2 Gewürznelken
2 EL Zimt

Birnen schälen und mit Hilfe eines Kugelausstechers kleine Kugeln aushöhlen. Rotwein, Zucker und Gewürze kurz aufkochen lassen. Birnenkugeln ca. 15 Minuten darin garen. Kurz abkühlen lassen. Vor dem Servieren nochmal kurz aufkochen, Zitronenabrieb hinzugeben und im Anschluss abtropfen lassen.

Für die Spätzle:

200 g Mehl
2 Eier
3 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, fein hacken und zum Mehl geben. In der Mitte des Mehls eine kleine Kuhle formen und die Eier mit etwas Wasser dort hineingeben. Alle Zutaten langsam schlagen, bis sich kleine Bläschen bilden. Spätzleteig ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen größeren Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Nun den Teig auf ein Spätzlebrett dünn auftragen und mit einem Spätzleschaber schmale „Streifen“ in das Salzwasser schaben. Spätzle kurz kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen und dann mit einem Sieb oder einem Schöpflöffel aus dem Wasser heben. So weitermachen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Für die Portweinsauce:

2 Schalotten
1 L Kalbsfond
100 ml Portwein
1 Schuss Rotwein
1 Zweig Thymian
3 EL Speisestärke
1 Stück Butter
1 EL Tomatenmark
2 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Zucker und Tomatenmark dazugeben, karamellisieren lassen, mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen. Thymian abrausen, trockenwedeln und dazugeben. Sauce solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Dann passieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.