

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2024** ▪
Zusatzrezept von Björn Freitag



Rehrücken mit lila Curry-Schmelze auf Rote Bete mit Kokos-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Bete:
 2 Knollen Rote Bete
 1 feste Birne
 3 EL Birnenessig
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Rote Bete schälen und in Scheiben hobeln. In etwas Wasser mit Zucker, Salz und Essig bissfest garen. Kurz vor Ende der Garzeit gewürfelte Birne dazugeben.

Für die den Rehrücken:
 400 g ausgelöster Rehrücken
 Butterschmalz, zum Braten
 2 Zweige Thymian
 4 Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken salzen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und Thymian und angedrückte Wacholderbeeren dazu geben. Fleisch kurz bei nicht zu hoher Temperatur von beiden Seiten anbraten. Danach bei Bedarf im Ofen etwas ruhen lassen. Zum Servieren in Tranchen schneiden und nochmals salzen und pfeffern.

Für die Curry-Schmelze:
 2 EL Butter
 2 EL Panko
 1 EL Purple Currypulver

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Purple Currypulver einrühren und Butter leicht aufschäumen lassen. Später Panko unterrühren.

Für den Kokos-Espuma:
 100 ml Kokosmilch
 3 EL Frischkäse

Kokosmilch in einem Topf erwärmen und Frischkäse einrühren. Anschließend in eine Espumafflasche füllen und warmstellen bis zum Servieren.

Die Rote Bete auf einem Teller ausbreiten, Reh-Tranchen darauf drapieren und mit Schmelze beträufeln. Birnen rundherum verteilen und Espuma darauf sprühen.