

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Wild“ mit Björn Freitag



Romy Krämer

Reh-Geschnetzeltes mit Semmelknödel und Rotkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Semmelknödel:
 2 altbackene Weizenbrötchen
 100 g Semmelbrösel
 ½ Zwiebel
 1 Ei
 2 EL Butter
 75 ml Milch
 3 Zweige krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter glasig andünsten. Petersilie hacken und hinzugeben, Milch hinzugeben und alles miteinander erwärmen. Brötchen in Stücke schneiden und mit Ei vermengen. Alles mit der erwärmten Butter-Milch-Mischung aus der Pfanne verkneten. Masse salzen und mit Semmelbröseln binden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In reichlich siedendem Salzwasser für etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch eine heiße Pfanne mit restlicher, geschmolzener Butter schwenken.

Für das Reh-Geschnetzelte:
 400 g Rehfilet
 8 mittelgroße braune Champignons
 4 Steinpilze
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butterschmalz
 200 ml Sahne
 200 ml Rotwein
 200 ml Wildfond
 1 TL Preiselbeermarmelade
 2 Zweige Thymian
 4 Zweige krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehfilet ggf. von Silberhäuten befreien und dann in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch anziehen und klein hacken. Thymian und 3 Zweige Petersilie ebenfalls klein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Reh darin scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In der Fleischpfanne mit verbliebenem Bratfett Zwiebel und Knoblauch anbraten. Champignons und Steinpilze putzen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben und leicht braun werden lassen. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Preiselbeermarmelade einrühren und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne einrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Geschnetzeltes wieder in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Petersilie fein hacken und unterheben.

Für den Rotkohlsalat:
 ¼ Rotkohl
 1 Apfel, z.B. Braeburn
 1 TL Ahornsirup
 1 EL heller Balsamicoessig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen und in feine Streifen hobeln. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen kleinen Teil in Streifen schneiden. Apfelwürfel mit dem Rotkohl vermengen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig und Ahornsirup ein Dressing anrühren und über Rotkohl geben. Mit den Händen verkneten und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rotkohlsalat anrichten und mit Apfelstreifen garnieren.

Für die Garnitur:
 1 Granny Smith Apfel
 30 g Walnüsse
 1 TL Butter

Mit einem Kugelausstecher kleine Perlen aus dem Apfel ausstechen und auf dem Teller anrichten. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.