

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Katrin Schultz

Wild-Ramen mit gebratenem Rehrücken, Rotkohl, Steinpilz und Wachtelei

Zutaten für zwei Personen

Für die Brühe:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 l Wildfond
- 1 EL rote Misopaste
- 1 TL Korianderkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Fond in einen Topf geben und aufkochen. Gewürze andrücken, in einen Teebeutel oder ein Tee-Ei geben, in den Sud geben und ziehen lassen. Brühe mit Misopaste abschmecken.

Für die Einlage:

- 200 g parierter Rehrücken
- 400 g Ramennudeln
- ½ Kopf Rotkohl
- 2 Steinpilze
- 1 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Wachteleier
- 2 EL geschälte Haselnüsse
- Sojasauce, zum Abschmecken+
- Ablöschen
- 1 TL Wacholderbeeren
- Sesamöl, zum Braten
- Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken salzen und in einer Pfanne in Pflanzenöl scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen.

Rotkohl fein schneiden. Haselnüsse in einer Pfanne anrösten, dann hacken. Wacholderbeeren in Sesamöl anbraten, dann abseihen. Rotkohl mit Wacholderbeeren, Preiselbeeren und gerösteten Haselnüssen vermischen, mit Sojasauce abschmecken.

Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in sehr wenig Pflanzenöl anbraten. Mit wenig Sojasauce ablöschen. Knoblauch abziehen, fein reiben und Pilze damit abschmecken.

Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Wachteleier wachweich kochen, dann pellen und halbieren.

Ramennudeln in Salzwasser bissfest kochen

Alles im tiefen Teller anrichten, Brühe eingießen und in Streifen geschnittenes Fleisch dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.