

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2022** ▪
Adventliches Leibgericht mit Cornelia Poletto



Björn Rettig

**Rehrücken mit Lebkuchensauce, Sellerie-Kürbispüree
und frittiertem Rosenkohl**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken
2-3 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in etwas Öl kurz bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen geben. Wenn die anderen Komponenten fertig sind, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Wacholder, Lorbeer und Rosmarin kurz nachbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Lebkuchensauce:

Karkassen und Parüren vom Rehrücken
60 g brauner Lebkuchen ohne
Guss/Glasur und ohne Oblate
75 g Knollensellerie
½ Karotte
½ Petersilienwurzel
Kalte Butter, zum Binden
400 ml Wildfond
125 ml Rotwein
100 ml Johannisbeersaft
½ EL Tomatenmark
Stärke, zum Binden
½ Lorbeerblatt
½ TL Wacholderbeeren
2 TL gemahlener Zimt
1¾ TL gemahlener Piment
¾ TL gemahlener Ingwer
½ TL gemahlener Koriander
½ TL gemahlener Anis
¼ TL gemahlener Kardamom
¼ TL gemahlener Nelken
¼ TL gemahlener Fenchelsamen
5-6 Pfefferkörner
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Rehkarkassen und -parüren kräftig in einem Topf anrösten.

Knollensellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und klein schneiden. Wurzelgemüse zu den Rehabschnitten in den Topf geben und mitrösten. Mit Tomatenmark leicht tomatisieren und nach und nach mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Einkochen lassen und mit 250 ml Wildfond auffüllen. Lebkuchen, Lorbeer, Wacholderbeeren, Zimt, Piment, Ingwer, Koriander, Anis, Kardamom, Nelke, Fenchelsamen, ¼ TL Muskat, Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Köcheln lassen. Restlichen Wildfond angießen.

Sauce passieren und nach Geschmack leicht mit Butter oder Stärke binden.

Für das Sellerie-Kürbispüree:

200 g Hokkaido-Kürbis

200 g Knollensellerie

1 Zitrone

200 ml Sahne

250 ml Milch

Zimt, zum Abschmecken

Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Zucker, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Kürbis putzen und schälen. Sellerie schälen. Kürbis und Sellerie klein schneiden. In einen Topf geben und mit Sahne und Milch auffüllen bis alles bedeckt ist. Jeweils eine Prise Zucker und Salz zufügen. Gemüse vorsichtig aufkochen und bei offenem Topf in ca. 10-15 Minuten weich köcheln lassen.

Von der Kochflüssigkeit etwa 1 Tasse auffangen, den Rest abgießen. Gemüse pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen, so dass ein glattes Püree entsteht. Sollte die Konsistenz dabei zu fest sein, etwas Kochflüssigkeit einrühren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Püree mit Zitronensaft, Zimt, Zucker, Salz und Cayenne abschmecken.

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl

Maiskeimöl, zum Frittieren

Fleur de sel, zum Würzen

Rosenkohl vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen vierteln. Fett in einer Fritteuse erhitzen und dann den Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange frittieren, bis der Rosenkohl beinahe zu dunkel ist. Rosenkohl aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Für die Garnitur:

2 Blüten vom Winterestragon (alternativ gelbe oder rote essbare Blüten)

Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.