

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2022** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



**Rehrücken mit Pistazienkruste, Selleriecreme und
eingelegten Sauerkirschen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Selleriecreme:

200 g Sellerie
125 ml Geflügelfond
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie schälen und würfeln. Fond aufkochen, die Selleriewürfel hineingeben und zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Danach die Flüssigkeit abgießen und den Sellerie im Mixer mit der Butter fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Warm halten.

Für die Sauerkirschen:

200 g Sauerkirschen, aufgetaut oder
aus dem Glas
125 ml Rotwein
50 ml roter Portwein
50 ml Orangensaft
1-2 EL Honig

Sauerkirschen abtropfen lassen, dabei den Sud für Sauce auffangen.

Rot- und Portwein mit Orangensaft und Honig stark sirupartig einkochen lassen. Die Kirschen dazugeben und einrühren.

Für den Rehrücken und Sauce:

400 g Rehrücken, ohne Haut und
Sehnen
1 Scheibe Toastbrot
50 g geschälte Pistazienkerne
40 g weiche Butter + 15 g kalte Butter
20 g Butterschmalz
100 ml Wildfond
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian
4-5 Wacholderbeeren
1 TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrot würfeln und mit Pistazien im Multizerkleinerer oder in der Küchenmaschine fein mahlen. Butter cremig rühren und den Brot-Pistazien-Mix untermischen. Masse salzen und pfeffern und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausgerollt geben.

Rehrücken rundum salzen und pfeffern und mit Rosmarin, Thymian und angedrücktem Wacholder in heißem Butterschmalz rundum ca. 3 Minuten anbraten. Das Fleisch auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 10 Minuten rosa garen, die Kerntemperatur sollte bei 52 Grad liegen.

Den Bratansatz in der Pfanne mit Wildfond ablöschen und mit ca. 150 ml vom Kirschsud aufgießen. Das Ganze auf ca. 200 ml einkochen lassen. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Kalte Butter einmontieren, 150 g der Kirschen untermischen und die Sauce abschmecken.

Backofen auf Grillstufe vorheizen. Filet gleichmäßig ca. 5 mm dick mit der Pistazienmasse bestreichen und unter dem Backofengrill 2-3 Minuten goldbraun auf mittlerer Schiene überbacken. Das Fleisch anschließend kurz ruhen lassen.

Reh aufschneiden und mit Selleriepüree, Sauce und den restlichen Sauerkirschen servieren.

Zusatzzutaten von Berta: Berta verwendete Saft und Abrieb der Orange sowie Madeira für die Sauce und das Wildgewürz für das Reh.
Wildgewürz
Madeira
Orange

Zusatzzutaten von Klaus: Klaus verwendete Orangenzesten als Garnitur und richtete Birne und Preiselbeeren als Beilage an.
Preiselbeeren
Birne
Orange

Zusatzzutaten von Benjamin: Benjamin verwendete Tomatenmark, Madeira und Lorberblätter für die Sauce.
Lorberblätter
Tomatenmark
Madeira

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2022** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Loup de mer mit Pistazienkruste und pikantem Tomaten-Kompott

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

4 Filets vom Loup de mer, à 80 g, ohne
Haut
20 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Fisch von Gräten befreien. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Filets darin auf einer Seite kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf ein Backblech legen.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF ist der **Wolfsbarsch** (Loup de mer) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2022):

- 1.Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (4.b-c), Irische See (7.a), Ärmelkanal und Keltische See (7.d-h), Nördliche und mittlere Biskaya (8.a-b), Wildfang: Handleinen und Angelleinen
- 2.Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (4.b-c), Irische See (7.a), Ärmelkanal und Keltische See (7.d-h), Nördliche und mittlere Biskaya (8.a-b), Wildfang: Grundangleinen, Langleinen (treibend), Stellnetze-Kiemennetze, Pelagische Kiemennetze
- 2.Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Südliche Biskaya (8.c), Portugiesische Küste (9.a) Östlicher Mittelatlantik FAO 34, Wildfang: Handleinen und Angelleinen

Für die Kruste:

50 g Pistazien
1 Limette
80 g Butter
2 EL Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pistazien und Semmelbrösel mit Butter und etwas Limettenschale in einer Küchenmaschine fein mahlen. Masse salzen, pfeffern und in einen Zipperbeutel geben. Masse darin flach drücken und kurz in das Gefrierfach legen. Entnehmen, Beutel in Streifen schneiden, Kanten begradigen und Kruste aus der Folie entnehmen. Sofort auf die Filets legen. Für 3 Minuten goldbraun auf mittlerer Schiene überbacken.

Für das Kompott:

300 g passierte Tomaten
100 g Cocktailtomaten
2 Frühlingszwiebel
3 Knoblauchzehen
1 weiße Zwiebel
1 EL Honig
1 Zweig Rosmarin
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In eine Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Honig dazugeben und umrühren. Passierte Tomaten dazugeben, umrühren und einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten halbieren. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Beides mit ins Kompott geben. Rosmarin fein hacken und Kompott damit verfeinern.

Für die glasierten Schalotten: Honig in einem Topf erhitzen. Schalotten schälen und ganz dazugeben und glasieren. Balsamicoessig dazugeben und mit etwas Thymian würzen.
6 kleine Schalotten
1 Zweig Thymian
4 EL weißer Balsamicoessig
4 EL Honig

Für die Garnitur: Petersilie klein schneiden.
2 Zweige glatte Petersilie

Kompott auf Teller anrichten und mit den glasierten Schalotten garnieren.
Fisch darauf setzen und mit Petersilie garniert servieren.