

▪ **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 angebrühtem 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