

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2022** ▪
"Wilde Fusion" mit Nelson Müller



Dennis Straubmüller

**Lackierter Hirschrücken mit Hirsch-Frühlingsrolle,
scharfem Rotkohlsalat, zweierlei Sellerie und Rotkohl-
Jus**

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrücken
 200 ml Ketjap Manis
 100 ml dunkle Sojasauce
 30 ml Reisessig
 Neutrales Öl, zum Braten
 50 g Zucker
 ½ TL Szechuan-Pfeffer
 ½ Stange Zimt
 1 Sternanis
 ½ TL Five Spice Gewürz
 Fleur de Sel Flocken, zum Würzen

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Ketjap Manis, Sojasauce, Reisessig, Zucker, Szechuan-Pfeffer, Zimt, Five Spice Gewürz, Sternanis und 400 ml Wasser miteinander verrühren. In einem Topf sirupartig einkochen. Hirschrücken in Öl scharf anbraten und im Ofen zu Ende garen. Fleisch rundherum mit dem „Lack“ einpinseln und ruhen lassen. Hirschrücken tranchieren und zum Schluss noch eine Prise Fleur de Sel auf die Schnittfläche geben.

Für die Frühlingsrolle:

8 Blätter Frühlingsrollenteig
 300 g Hirschrücken
 120 g Schweinebauch
 50 g Rotkohl
 50 g Sellerie
 50 g Karotten
 50 g Shiitakepilze
 20 g Ingwer
 1 EL gehackte naturbelassende
 Erdnüsse
 1 EL gehackte rote frische Chilischote
 1 EL Ketjap Manis
 20 ml dunkle Sojasauce
 2 Zweige Koriander
 2 Eier
 Öl, zum Frittieren
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer reiben. Hirschrücken und Schweinebauch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs lassen. Danach Rotkohl, Sellerie, Karotten und Shiitakepilze in feine Streifen schneiden. Gemüse zusammen mit dem Fleisch, Ingwer, Erdnüssen, Chili, Ketjap Manis, Sojasauce, Korianderstielen und einem Ei vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und circa 1 Esslöffel der Fleischmasse in die Mitte setzen. Alle Ecken einschlagen und mit Ei einpinseln. Stramm einrollen, sodass die Frühlingsrolle dicht verschlossen ist. In der Fritteuse bei 170 Grad für circa 2 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken.

Für den Rotkohlsalat:

300 g Rotkohl
 ½ rosa Grapefruit
 ½ Limette
 20 g Ingwer
 50 ml dunkle Sojasauce
 1 EL Ketjap Manis
 2 EL Srirachasauce
 2 EL Preiselbeermarmelade
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer reiben. Rotkohl in sehr feine Streifen hobeln. Zusammen mit dem Saft und dem Abrieb der Grapefruit und Limette, Sojasauce, Ketjap Manis, Srirachasauce, Preiselbeermarmelade und Ingwer durchkneten, sodass der Rotkohl ein wenig zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Für den Sellerie:

½ Knolle Sellerie
 200 ml Sahne
 150 ml Gemüsefond
 100 g Butter
 2 EL Misopaste
 1 Zitrone
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hälfte des Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne und dem Gemüsefond in einen Topf geben und weichkochen. Wenn er weich ist mit der Hälfte der Flüssigkeit und der Butter zu einem sehr feinen Püree mixen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Die andere Hälfte des Sellerie mit der Schale in fingerdicke Spalten schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser bissfest garen. Danach herausnehmen und mit einem Küchentuch abtupfen, sodass die Flüssigkeit weg ist. Mit ein wenig Misopaste einpinseln. Danach in einer sehr heißen Grillpfanne grillen, sodass der Sellerie ein Grillmuster bekommt. Alternativ mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Leicht würzen mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und ein wenig Zitronenabrieb.

Für die Rotkohl-Jus:

1 Kopf Rotkohl
 300 ml Wildfond
 20 ml dunkle Sojasauce
 1 EL Preiselbeermarmelade
 50 g kalte Butter
 1 Limette
 1 Stange Zitronengras
 2 Kaffir-Limettenblätter
 1 Stange Zimt
 2 Sternanis
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Speisestärke, angerührt mit Wasser

Rotkohl vom Strunk befreien und danach entsaften. Zusammen mit dem Wildfond und dem Zimt und Sternanis, dem Zitronengras und den Limettenblättern auf die Hälfte einkochen. Danach die Preiselbeermarmelade dazugeben und ganz leicht mit Stärke abbinden. Zum Schluss die kalte Butter dazugeben und unter Rühren unter die Sauce montieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d'Espelette, Limette und Sojasauce abschmecken. Durch ein Sieb geben und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Garnitur:

Thai-Basilikum
 Koriander
 Blutampfer
 Blüten

Den Rotkohlsalat in einen Anrichtering geben und auf Teller platzieren. Daneben eine Tranche des Hirschrückens setzen. Zwei Nocken des Pürees und zwei Selleriespalten dazwischen platzieren. Je eine Frühlingsrolle auf das Fleisch und auf den Rotkohlsalat setzen. Den reduzierten Rotkohlsaft rund um das Gericht verteilen. Mit Basilikum, Koriander, Blutampfer und den Blüten ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.