

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2024 ▪
Tagesmotto „10 Zutaten“ mit Nelson Müller

Geschenkte Zutaten: Pflanzenöl, Wasser, Salz und schwarzer Pfeffer

1. Rehrücken
2. Hokkaido-Kürbis
3. Grüne Paprika
4. Ingwer
5. Sojasauce
6. Sahne
7. Milder Weißweinessig
8. Speisestärke
9. Cayennepfeffer
10. Brauner Zucker



Anneke Bohlen

Rehrücken an süßsaurem Kürbis-Paprika-Gemüse mit Ofenkürbis, Kürbis-Espuma, frittiertem Ingwer und Sojasauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 küchernfertiger, parierter Rehrücken,
ohne Knochen
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Beidseitig salzen und pfeffern und in einer sehr heißen Pfanne mit Zugabe von Öl scharf anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Ofen fertig garen. Sobald das Fleischthermometer 52 Grad anzeigt, den Rehrücken aus dem Ofen nehmen. Er zieht durch die Restwärme bis 55 Grad nach. Fleisch ruhen lassen und ggf. bei 45 Grad im Ofen warmhalten.

Für das Kürbis-Paprika-Gemüse:

¼ Hokkaido-Kürbis
2 grüne Paprika
1-2 cm Ingwer
60 ml milder Weißweinessig
Ggf. 1-2 TL Speisestärke
60 g brauner Zucker
½ TL Salz

Ingwer waschen, schälen und fein reiben. Eine Paprika waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. 100 ml Wasser, Zucker, Essig, geriebenen Ingwer und die Paprikawürfel in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein mixen. Diesen Sud mit dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen und einreduzieren lassen.

Hokkaido waschen und die inneren Kerne entfernen. Mit einer Aufschnittmaschine acht sehr feine Scheiben schneiden. Dann ca. 50 g des Hokkaido in feine Würfel schneiden. Würfel und Scheiben im Essigsud garen. Die Scheiben verbleiben ca. 4-5 Minuten im Sud, die Würfel je nach Stärke ca. 7 Minuten. Nach jeweiliger Garzeit den Kürbis beiseitestellen.

Die zweite Paprika waschen, entkernen und mit einem Sparschäler schälen. Die Hälfte der Paprika in feine Würfel schneiden, die andere Hälfte so häufig wie möglich in verschiedengroße „Blätter“ ausstechen. Würfel und Blätter beiseitelegen. Sud nach 15 Minuten durch ein Sieb

geben. Die Flüssigkeit zurück in den Topf kippen, aufkochen und mit Stärke andicken. Kürbis-Scheiben sowie Kürbis- Würfel und Paprika-Würfel unterziehen. Aus den Scheiben kleine Trichter rollen und mit den Kürbis-Paprika-Würfeln füllen.

Für das Kürbis-Espuma: Kürbis in grobe Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 15 Minuten weichköcheln lassen. Das Wasser bis auf einen kleinen Rest abgießen, die Sahne hinzufügen und alles mit dem Pürierstab sehr fein mixen. Kürbissahne kräftig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen (hierbei leicht überwürzen). Die Flüssigkeit durch ein Sieb mithilfe eines Trichters in einen Sahnesyphon geben. Diesen mit zwei Kapseln Gas befüllen, kräftig schütteln und beiseitestellen. Ggf. im Wasserbad warmhalten.

300 g Hokkaido-Kürbis
200 ml Sahne
½ TL gemahlener Cayennepfeffer
½ TL loses Salz
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Für den Ofen-Kürbis: Mit dem Kugelausstecher einige verschiedengroße Kugeln aus dem Kürbis ausstechen. Den restlichen Kürbis in 1,5 cm- dicke Scheiben und dekorative Spalten schneiden. Kugeln, Spalten und Scheiben erst mit Stärke und danach mit Öl benetzen, auf ein Backblech legen, leicht salzen und bei 175 Grad ca. 12 Minuten backen (Garzeit verschiedengroßer Teile beachten). Anschließend aus den Scheiben „Blätter“ ausstechen. Einen Teil der Spalten, Kugeln und Blätter mit Zucker betreuen und mit einem kleinen Flambierer abflämmen.

¼ Hokkaido-Kürbis
1 EL Stärke
2 EL brauner Zucker
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Für den frittierten Ingwer: Ingwer mit einer Stabreibe fein reiben. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin goldbraun frittieren. Ingwer auf ein Küchentrepp legen, trocknen lassen und zum Schluss leicht salzen.

2 cm Ingwer
3 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Sojasauce: Ingwer mit einer Stabreibe fein reiben. Sojasauce, Essig, Zucker und geriebenen Ingwer in einen kleinen Topf geben und leicht sirupartig einkochen. Sojasauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden und durch ein Sieb geben.

2 cm Ingwer
80 ml Sojasauce
4 EL milder Weißweinessig
Ggf. 1 TL Speisestärke
2 EL brauner Zucker

Das Reh in Tranchen schneiden und zusammen mit den süß-sauren-Kürbistrichtern und dem Ofen-Kürbis auf einen Teller anrichten. Das Reh mit Salz, Pfeffer und frittiertem Ingwer bestreuen. Die Sojasauce sowie andickten Essigsud ringsum verteilen. Das Espuma in einem Schälchen à Part anrichten und servieren.