

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2025 ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Beatrice von Loudon**

**Rehfilet mit Portweinsauce, Selleriepüree und glasierten Trauben**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rehfilet:**

400 g Rehfilet  
 1 EL Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Filet ca. 3 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Anschließend in Alufolie einwickeln und warmhalten.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
 1 Saftorange, Saft  
 1 EL kalte Butter  
 300 ml Wildfond  
 160 ml Portwein  
 150 ml Rotwein  
 Honig, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein hacken. Orangensaft auspressen. Schalotte im Bratenfett andünsten. Mit Wildfond, Portwein, Rotwein und dem Saft der Orange ablöschen und einreduzieren. Die Flüssigkeit mit der Schalotte durch ein Sieb streichen. Flüssigkeit aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter abbinden.

**Für das Selleriepüree:**

1 Sellerieknolle  
 150 ml Milch  
 50 ml Sahne  
 2 EL Butter  
 1 Lorbeerblatt  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Sellerieknolle schälen und grob würfeln. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und knapp mit Milch bedecken. Zugedeckt aufkochen lassen und weichkochen. Abgießen und bei niedriger Hitze im Topf ausdampfen lassen. Lorbeerblatt entfernen. Sahne hinzugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Für die glasierten Trauben:**

12 blaue Weintrauben  
 1 EL Butter  
 1 EL brauner Zucker

Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Weintrauben anrösten. Anschließend mit braunem Zucker glasieren.

**Für die Garnitur:**

1 EL Rosa Pfefferbeeren  
 1 Zweig Rosmarin

Rosa Pfefferbeeren und Rosmarin als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.