

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Januar 2025** ▪
Zusatzgericht mit Cornelia Poletto



Wilder Wintersalat mit Rehfilet, gemischten Pilzen und mariniertem Rotkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets
 1 EL Butter
 15 g Wachholderbeeren
 5 Zweige Rosmarin
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 40 Grad vorheizen.

Wachholderbeeren in einem Mörser zerstampfen. Rehfilets salzen und pfeffern. Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Butter, Rosmarin und Wacholder dazugeben. Rehfilets am Herdbrand ruhen lassen, danach die Rehfilets aus der Pfanne nehmen und in den Backofen zum Warmhalten stellen.

Für die Pilze:

100 g Steinpilze
 150 g Steinchampignons
 50 g Kräuterseitlinge
 50 g Maronen
 3 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Würfel schneiden. In die leere Rehfilet-Pfanne Olivenöl und Pilze geben. Nach kurzer Zeit die Pilze salzen und den Rosmarin dazugeben, kurz mitanbraten und nochmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette:

2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
 2 EL Dijonsenf
 4 TL Himbeeressig
 4 TL Sherryessig
 4 TL Walnussöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

1 kleiner Rotkohl
 2 Tropea-Zwiebeln
 50 g Walnüsse
 2 EL Portwein
 2 EL Rotwein
 5 EL Zucker
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl fein raspeln, salzen und ziehen lassen. Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren.

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden und zu den Walnüssen geben. Olivenöl hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Den Walnuss-Zwiebel Mix zu dem Rotkohl geben und miteinander vermischen. Die Vinaigrette dazugeben und nochmal verrühren und ziehen lassen.

Für die Garnitur: Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.
7 Zweige Petersilie

Die Pilze auf einem Teller verteilen. Die Rehfilets in mundgerechte Stücke schneiden und dazu geben. Das Rotkraut ebenfalls auf dem Teller verteilen und die gehackte Petersilie drüber geben.