

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2022 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Christa Lührmann

Rehnüsschen tonnato mit Preiselbeerkompott und selbstgemachter Walnuss-Stange

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehnüsschen:

- 1 Rehness à ca. 300 g
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Orangenpfeffer, zum Würzen
- Rapsöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Einen Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen für das Reh, einen weiteren Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen für die Walnuss-Stangen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Rehnüsschen darin von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Butter dazugeben und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf ein Backofengitter mit einer Fettauffangschale setzen. Im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Dann ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten das Filet in sehr dünne Scheiben schneiden. Gedünsteten Knoblauch aus der Pfanne beiseitelegen.

Für die Thunfischsauce:

- 100 g Thunfisch, im eigenen Saft
- 1 Sardellenfilet, in Öl
- 1 EL Kapern
- 3 cm Ingwer
- 1 Limette
- 1 Ei
- 1 EL Saure Sahne
- 1/2 TL Dijon-Senf
- 1 TL Holunderblütensirup
- Waldhonig, zum Abschmecken
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 170 ml Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Weißweinessig und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab aufmixen, währenddessen Sonnenblumenöl langsam hinzugeben und so lange mixen bis eine Mayonnaise entsteht. Etwa 2/3 der Mayonnaise anschließend mit Kapern, Sardellenfilet, Thunfisch, saurer Sahne und Knoblauch vom Rehnüsschen fein mixen. Limette waschen, abreiben, dann halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Ingwer schälen und fein raspeln. Sauce mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Limettensaft und einem Teil des Abriebs würzen, dann mit Ingwer, Holunderblütensirup und Waldhonig abschmecken. Zweite Hälfte des Limettenabriebs zum Schluss über das Reh geben.

Für das Preiselbeerkompott:

- 100 g TK-Preiselbeeren
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 50 ml Johannisbeersaft
- 2 cl Portwein
- Honig, zum Abschmecken
- 1/2 Vanillestange
- Tonkabohne, zum Reiben
- 30 g weißer Rohrzucker
- 1 Prise Salz

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen und dann die Preiselbeeren dazu geben. Orange und Zitrone waschen, Orange abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone halbieren und auspressen, Saft auffangen. Orangenabrieb, kompletten Orangensaft, Abrieb der Tonkabohne, Salz, Vanillestange und Portwein zu den Preiselbeeren geben. Anschließend etwa einen TL Zitronensaft dazugeben. Alles miteinander verrühren und einkochen lassen. Sollte das Kompott zu dickflüssig sein, Johannisbeersaft nachgießen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach Belieben mit Honig abschmecken.

Für die Walnuss-Stangen:

50 g Walnüsse
 1 EL Saure Sahne
 175 g Dinkelmehl, Type 630 +
 Dinkelmehl, zum Bestäuben
 ½ Würfel Frischhefe
 ½ TL Rübenkraut
 ½ TL Ras el-Hanout
 2 EL Walnussöl
 2 TL Rapsöl
 1 TL Salz

Walnüsse grob hacken. Mehl, gehackte Walnüsse, Hefe, Öl, Salz, Rübenkraut, Ras el Hanout und 125 ml lauwarmes Wasser zu einem Teig verarbeiten und etwa 3-5 Minuten gut kneten. Je nach Feuchtigkeit des Teiges, Mehl hinzugeben. Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig darin wälzen, sodass er von allen Seiten bemehlt ist. Kleine Stangen aus dem Teig formen und diese nochmals im Mehl wenden. Anschließend auf ein Backblech geben und bevor sie in den Ofen kommen mit Wasser bespritzen. Zusätzlich ein Schüsselchen mit Wasser zum Backen mit in den Ofen geben. Stangen im Ofen bei 200 Grad 20-25 Minuten knusprig backen.

Für die Garnitur:

100 g Brombeeren
 1 Radieschen
 1 Limette
 6 Kapernäpfel
 1 TL Kapern
 20 g Walnüsse
 ½ TL Ahornsirup
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und mit Ahornsirup karamellisieren lassen. In einer anderen Pfanne Öl erhitzen und jeweils die Kapern und die Kapernäpfel darin frittieren. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Limette waschen und abreiben. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Brombeeren waschen.

Für die Dekoration:

Salzflocken, zum Bestreuen
 Piment d´ Espelette, zum Würzen
 Essbare Blüten

Gericht mit Salzflocken und Piment d´Espelette bestreuen und mit essbaren Blüten garnieren.

Die Thunfischsauce auf einen Teller streichen und einen Teil zurückhalten. Das Rehnüsschen darauflegen und mit der restlichen Soße beträufeln. Mit Kapern, Kapernäpfeln, Radieschen und Blüten nach Belieben garnieren. Zum Schluss ein wenig Limettenabrieb, Salzflocken und Piment d´Espelette darüber geben und servieren.