

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2021** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



**Rehrücken aus der Honig-Sternanis-Beize mit
Spitzkohl, Kirschen und Kartoffelkugeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

¼ Spitzkohl
 15 g Butter
 30 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl waschen und vom Strunk befreien. An der Spitze beginnend in feine Streifen schneiden.

Butter in einem großen Topf zerlassen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Gemüsefond zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rehrücken und die Beize:

400 g ausgelöster Rehrücken
 2 EL Honig
 20 g Butter
 50 ml Wildfond
 40 ml weißer Portwein
 3 ganze Sternanis
 Salz, aus der Mühle

Für das Fleisch den Rehrücken mit einem scharfen Messer von Silberhäuten befreien.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Rehrücken bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten kurz darin anbraten. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zu stark angebraten wird. Danach das Reh aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Für die Beize den Honig in die vorherige Reh-Pfanne geben und erhitzen. Mit dem weißen Portwein ablöschen und Sternanis, Wildfond und etwas Salz zugeben. Die Beize einkochen lassen, bis sie schön dickflüssig ist. Den Rehrücken nun mit der Honig-Sternanis-Beize bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Dabei immer wieder mit der Beize bestreichen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zum Schluss in gleich große Scheiben schneiden.

Für die Kirschen:

60 g getrocknete Sauerkirschen
 2 Schalotten
 50 ml roter Portwein
 ½ EL Zucker
 1 Prise Salz
 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einen Topf geben und goldbraun anrösten.

Sauerkirschen einrühren und mit Portwein ablöschen. Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und leicht einköcheln lassen.

Für die Kartoffelkugeln:

3 vorwiegend festkochende Kartoffeln
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, mit einem Kugelausstecher ausstechen und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Michael: *Michael hat die Pistazien und Walnüsse kleingehackt und zusammen mit den gekochten Kartoffelkugeln zum Schluss in heißer Butter geschwenkt. Den Rehrücken hat er mit Fleur de Sel gewürzt.*

Zusatzzutaten von Dominik: *Dominik hat den Thymian abgebraust, trockengewedelt und den Zweig zum Braten des Rehrückens mit in die Pfanne gegeben. Zum Schluss hat er etwas Orangenabrieb über das Gericht gegeben.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2021** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Rehfilet mit Backapfel

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehfilets:
 2-4 Rehfilets
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rehfilets in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Regelmäßig wenden und ziehen lassen.

Für den Backapfel:
 2 Äpfel
 2 Eier
 40 ml Bier
 70 g Mehl
 1 TL Zucker
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 1 Prise Salz

Äpfel waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und den Kern bzw. das Kerngehäuse in der Mitte ausstechen, so dass Apfel-Ringe entstehen.

Für den Bierteig Eier trennen und die Eigelbe und Eiweiße auffangen. Eiweiße mit ein wenig Zucker und Salz steif schlagen. Eigelbe mit Bier und 60 g Mehl verrühren. Den Eisschnee unter die Eigelbmasse rühren. Apfelringe im übrigen Mehl wenden, damit der Bierteig besser haftet. Danach die Apfelringe in Bierteig wenden und in einer Fritteuse oder im Topf in heißem Öl ausbacken. Zum Schluss auf dem Küchentrepp abtropfen lassen.



Alternativ kann man für den Backteig statt Bier auch Wasser oder Wein verwenden.

Für die Sauce:
 1 Schalotte
 2 EL Honig
 200 ml Wildfond
 2 EL Butter

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Fond ablöschen und den Honig dazugeben. Alles einreduzieren lassen. Zum Schluss ein wenig Butter zum Binden dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.