

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2018** ▪
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Johann Lafer**



**Rehrücken im Strudelmantel mit Preiselbeer-Sauce,
rahmigem Kohlrabi-Gemüse, Selleriepüree und
Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
1 Rehrücken à 600 g
2 Blätter Strudel
12 Speckscheiben
75 g Butter
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum anbraten. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Speckscheiben nebeneinander legen, das Filet darauflegen und einwickeln. Ein Strudelblatt mit Butter bepinseln. Das zweite Teigblatt darauf legen. Den Rehrücken darauf legen und im Strudelteig einwickeln. Die beiden Enden fein umschlagen, den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit übriger Butter bestreichen. Das Fleisch im Ofen etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Für das Gemüse:
400 g Kohlrabi
1 Schalotte
50 ml trockener Weißwein
150 ml Geflügelfond
100 g Sahne
2 TL Mehl
2 Zweige glatte Petersilie
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten garen und abgießen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in aufgeschäumter Butter anschwitzen. Kohlrabi dazugeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen. Den Geflügelfond und Sahne angießen. Kräftig reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für die Sauce:
2 EL Preiselbeer-Marmelade
300 ml Wildfond
50 ml Madeira
1 EL Balsamico
50 g kalte Butter

Wildfond mit Madeira auf etwa 100 ml einkochen lassen. Balsamico und Preiselbeer-Marmelade untermischen. Die Sauce abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Püree:
400 g Sellerie
½ Limette, davon den Abrieb
75 g Butter
Salz, aus der Mühle

Den Sellerie schälen, würfeln und zugedeckt in ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser weich garen. Den Sellerie abgießen, leicht ausdampfen lassen und in der Moulinette mit Butter fein pürieren. Mit wenig Limettenabrieb und Salz abschmecken.

Für die Würfel:
100 g festkochende Kartoffeln
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfelchen in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Kali:
Birne, „Williams Christ“-Brand,
Johannisbeer-Gelee

Mit Johannisbeer-Gelee verfeinerte er die Preiselbeer-Sauce.
Von der Birne stach er mit einem Parisienne-Ausstecher kleinen Kügelchen aus.
In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Zucker wurden die Kugeln leicht angebraten und mit dem Brand abgelöscht. Die Birne richtete er nicht an.

Zusatzzutaten von Silvi:
Wacholderbeeren, säuerlicher Apfel, Orange

Die Wacholderbeeren und etwas Orangenabrieb gab Silvi in ihre Sauce. Mit etwas fein geschnittenem Apfel schmeckte sie das Püree ab.



Zusatzgericht von Johann Lafer

Rehschnitzel in Panko-Wacholder-Panierung mit Preiselbeer-Portwein-Marmelade und Pilzpfanne

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

1 ausgelöster Rehrücken à 230 g
6 EL Pankobrösel
½ EL Wacholderbeeren
2 Eier
25 g Sahne
4 EL Mehl
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
6 Zweige glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Medaillons mit einem Schmetterlingsschnitte bis auf 1 cm einschneiden, auseinanderklappen und unter Klarsichtfolie mit etwas Öl leicht plattieren.

Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Pankobrösel in einer Moulinette mit Wacholderbeeren und Kräutern zu feinen Panierbröseln mixen.

Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Sahne, Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Panierbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten etwa 2 Minuten ausbacken.

Für die Marmelade:

250 g TK-Preiselbeeren
75 ml Portwein
4 EL Zucker

Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Solange kochen lassen, bis sich das Karamell im Sud aufgelöst hat. Die Preiselbeeren dazugeben und bei niedriger Hitze zu einer cremigen Marmelade aufkochen lassen.

Für die Pilzpfanne:

100 g Steinpilze
100 g Kräuterseitlinge
50 g Pfifferlinge
50 g Champignons
2 rote Zwiebeln
¼ Bund glatte Petersilie
4 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und verlesen. Steinpilze, Champignons und Kräuterseitlinge halbieren. Pfifferlinge von Hand halbieren und in einer Pfanne mit 2 EL aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und übrige Butter dazugeben und mit der flüssigen Butter glasieren. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken.

Mit Petersilie und Salz kräftig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.