



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 6. November 2009 |

„Rehrücken mit Pfifferlingen, Wachholderbeersauce und Cranberries“ von Lea Linster

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rehrücken, ausgelöst circa
200 g	Pfifferlinge
200 g	Cranberries
10 g	Bitterschokolade
500 ml	Wildfond
100 ml	Rotwein, trocken
25 ml	Cognac
3	Wachholderbeeren
0,5	Zimtstange
3 EL	Butter
3 EL	Zucker
0,5 EL	Butter
0,5 EL	Gänseleberpastete
1,5 EL	Cognac
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und in circa zwölf Zentimeter lange Stücke schneiden. Das Fleisch rundum salzen und pfeffern und in zwei Esslöffeln Butter anbraten. Den Rehrücken mit 25 Milliliter Cognac ablöschen und flambieren. Anschließend das Fleisch für circa zehn Minuten in den Ofen geben.

Den Wildfond in einem Topf einköcheln lassen. Währenddessen einen halben Esslöffel Butter mit der Gänseleberpastete und fünf Millilitern Cognac zu einer feinen Paste verrühren. Die Wachholderbeeren und die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen und unter die Paste mischen. Das Ganze in einem Esslöffel Wildfond auflösen und mit einem Schneebesen wiederum in den Wildfond rühren. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce säuerlich wird oder nicht richtig bindet, hilft ein Stück Bitterschokolade.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie zehn Minuten ruhen lassen.

Den Zucker mit dem Rotwein aufkochen lassen, dann die Cranberries und eine halbe Zimtstange hinzugeben. Anschließend die Sauce vom Herd nehmen und erst kurz vor dem Garnieren noch einmal erwärmen.

Die Pfifferlinge putzen, die großen Pfifferlinge halbieren und in der restlichen Butter anschwitzen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.



„Karamellierte Feigen in Marsala“ von Lea Linster

Zutaten für zwei Personen

4	Feigen
5 g	Butter
50 ml	Marsala
2 EL	Sahne
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Ahornsirup
1 EL	Zucker
1 EL	Balsamicoessig, dunkel, mild
1 EL	Orangensaft

Die Feigen längs halbieren. Die Butter sanft erhitzen und einen halben ungehäuften Esslöffel Zucker darin karamellisieren lassen. Nun die Temperatur der Herdplatte erhöhen und die Feigen auf den Schnittseiten anschwitzen. Dabei den restlichen Zucker über die Früchte streuen. Anschließend die Feigen mit Marsala ablöschen und einen guten Schuss milden Balsamicoessig dazugeben.

Nun die karamellisierten Feigen herausnehmen und den Jus eine Minute reduzieren lassen. Anschließend mit dem Orangensaft ablöschen und abkühlen lassen.

Zur Crème Fraîche die Sahne zugeben und beides halb fest schlagen. Anschließend mit dem Ahornsirup süßen und mit den Feigen servieren.