

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. August 2019** ▪
Finalgericht mit Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Rehrücken im Pistazien-Kräuter-Mantel mit Kerbelcreme, gebratenen Pfifferlingen und Graupen-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
 1 Knoblauchzehe
 20 g Butter
 25 g Pistazien
 25 g Panko Paniermehl
 2 Thymianzweige
 3 Stiele Petersilie
 1 EL Fichtennadel-Honig
 feines Meersalz, zum Würzen
 Salt Flakes, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und von allen Seiten leicht salzen. Knoblauch abziehen und andrücken. 1 EL Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Knoblauchzehe mit 2 Thymianzweigen dazugeben. Den Rehrücken von beiden Seiten 2 Minuten anbraten und auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten im Ofen fertig garen. Die Kerntemperatur auf 55 Grad bringen, danach warmhalten. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken. Das Panko Paniermehl in der restlichen Butter goldgelb anrösten und auf Küchentrepp trocknen lassen. Die Petersilien- und restlichen Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter mit den Pistazien und Panko Paniermehl mischen, auf einen großen flachen Teller geben. Den Honig leicht erhitzen, den Rehrücken mit Salt Flakes und Pfeffer nachwürzen. Rehrücken mit warmem Honig einstreichen und in der Kräuter-Nuss-Mischung wenden.

Für das Graupen-Risotto:

100 g Perlgraupen
 50 g Keniabohnen
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 40 g Parmesan
 25 ml Weißwein
 25 g Butter
 0,5 L Geflügelfond
 Feines Meersalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln, dazugeben und glasig anschwitzen. Die ungewaschenen Graupen dazugeben, glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach heißen Geflügelfond zugeben und das Risotto al dente garen. In der Zwischenzeit die Keniabohnen blanchieren und in Segmente schneiden. Parmesan reiben. Sobald die Graupen gar, den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die restliche Butter, die Keniabohnen und den geriebenen Parmesan untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine Pfifferlinge
 1 Schalotte
 4 Zweige Kerbel
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge putzen und ggf. kurz waschen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge dazugeben und kurz anbraten. Den Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Pfifferlinge mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken.

Für die Kerbelcreme: Sahne und Milch in einen Topf geben. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne-Milch-Mischung mit einer Zitronenhälfte weich garen. Den Kerbel abrausen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zitrone herausnehmen und den Sellerie sehr fein mixen. Den Kerbel hinzufügen und erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

75 g Knollensellerie
25 ml Sahne
25 ml Milch
½ Zitrone
½ Bund Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kerbelcreme mittig auf die vorgewärmten Teller anrichten, leicht verstreichen und das Graupenrisotto im Ring darauf anrichten. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Risotto anrichten. Die gebratenen Pfifferlinge darum platzieren und servieren.

Zusatzzutaten Jakob: *Jakob hat die Pfifferlinge aus der Pfanne genommen und die warme Pfanne mit Sahne und Kalbsfond aufgegossen. Diese Mischung hat er aufgekocht. Vor dem Servieren hat er die Pfifferlinge in die Sauce gegeben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.*

200 ml Sahne
200 ml Kalbsfond

Zusatzzutaten Marco: *Marco hat seine Zutaten nicht verwendet.*

200 ml Sahne
200 ml Kalbsfond