

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2019** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



**Rehrücken im Strudelteig mit Preiselbeersauce und
Maronen-Gnocchi mit Rosenkohl**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

500 g Rehrückenfilet, ohne Haut und
Sehnen
12 Scheiben Speck
2 Strudelblätter (ca. 30x40 cm groß)
75 g Butter
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum im
heißen Fett anbraten. Butter in einem kleinen Topf auslassen und den
Speck zum Aromatisieren mitbraten. Ein Strudelblatt mit der Hälfte dieser
flüssigen Butter bepinseln und mit einem zweiten Teigblatt bedecken.
Rehrückenfilet darauf mittig platzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und
einwickeln. Die beiden Enden links und rechts einschlagen. Strudel auf
ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit restlicher Butter
bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Für die Preiselbeersauce:

300 ml Wildfond
50 ml Madeira
1 EL alter Balsamicoessig
2 EL Preiselbeermarmelade
50 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildfond mit Madeira auf ca. 100 ml einkochen lassen. Balsamicoessig
und Preiselbeermarmelade einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer
abschmecken und mit kalter Butter binden.

Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohl
Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen, halbieren und einige Blätter beiseitestellen. Übrigen
Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 6 Minuten weich garen.
Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für die Maronen-Gnocchi:

300 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Maronenpüree
2 Eier
30 g Butter
30 g Butterschmalz
150 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Haut in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und
durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen. Eigelbe, Maronenpüree
und Mehl zur Kartoffelmasse geben und alles zu einem glatten Teig
verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Gnocchiteig
zuerst ca. 2 cm dicke Würste rollen, diese dann in kurze Stücke teilen
und zu Gnocchi formen. Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser ca. 6
Minuten garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben,
abtropfen lassen und in heißem Butterschmalz zusammen mit dem
Rosenkohl und den Rosenkohlblättern bei mittlerer Hitze braten.
Abschließend Butter hinzugeben, alles darin schwenken und mit Salz und
Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Diego: *Den Tequila hat Diego zusammen mit Madeira in die Sauce gerührt. Die 2 Schoten Pasilla Chili, 6 cl Tequila Pasilla Chili hat er mit in die Preiselbeersauce gegeben und entfernt, Reposado, 1 Strauch rote bevor er die Sauce mit Butter gebunden hat. Zum Schluss hat er die Chili Johannisbeeren mit auf den Teller gegeben. Die Johannisbeeren hat er zum Garnieren verwendet.*

Zusatzzutaten von Sarah: *Die Petersilie hat Sarah abgebraust, trockengewedelt und gehackt. Einen Teil hat sie für das Fleisch und den anderen Teil für ein Petersilien-Öl verwendet. Das gebratene Fleisch hat sie in Petersilie gewälzt und anschließend in ein Strudelblatt gerollt. Für das Petersilien-Öl hat sie die übrige Petersilie mit dem Rapsöl vermengt und durch ein Sieb gegeben. Zum Schluss hat Sarah das Petersilien-Öl über das Gericht geträufelt. Die Walnusskerne hat sie in der Gnocchi-Pfanne mit angeröstet.*