

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Januar 2024 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Rehbockrücken mit Kräuterseitlingen, Rahmkohlrabi, Cranberrys, Portweinjus und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
400 g Rehbockrücken
1 EL Butter
1 Vanilleschote
1 EL Wacholderbeeren
1 EL Korianderkörner
1 EL Nelken
200 ml Wacholder-Olivenöl
Fleur de Sel Flocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit einem Mörser aus dem Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen eine Gewürzmischung herstellen. Mit dieser Mischung dann den Rehrücken einreiben. Mit etwas Olivenöl in einen Vakuumbbeutel füllen und vakuumieren. Anschließend bei 58 Grad für 15 Minuten im Niedergargerät garen. Danach 10 Minuten ruhen lassen, aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einer Pfanne mit Butter nachbraten. Etwas Vanille dazugeben. Rehrücken in gleichgroße Stücke schneiden und auf Tellern verteilen. Mit Salzflocken bestreuen.

Für die Pilze:
200 g Kräuterseitlinge
100 ml Gemüsfond
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, vierteln und in etwas Öl anbraten. Nebenbei die Kräuter hacken und zu den Pilzen geben. Mit Fond ablöschen und einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Bis zum Servieren beiseitestellen, kurz vorher noch einmal leicht erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen.

Für den Rahmkohlrabi:
1 Kohlrabi
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in der Sahne garen. Solange reduzieren, bis der Rahm angedickt ist und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Cranberries:
150 g frische Cranberries, alternativ TK
70 ml Cranberrysaft
1 Vanilleschote
20 g Zucker
Stärke, zum Binden

Zucker, Cranberrysaft und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Cranberries hinzufügen, 2 Minuten kochen und mit Stärke abbinden.

Für den Portweinjus: Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 g Butter anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, Fond dazugeben
1 Schalotte
10 g Butter + 50 g kalte Butter
50 ml Portwein
200 ml Kalbsfond
1 Zweig Thymian
Stärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
den Thymian einlegen und solange einkochen bis die Sauce kräftig
genug schmeckt. Mit etwas Stärke leicht binden und 50 g kalte
Butterwürfel einschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein
Sieb schütten.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
ca. 150 g Sahne
ca. 100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken. Mit Butter
vermischen, mit Schneebesen aufrühren und Sahne untermischen. Püree
mit Salz und Muskat würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Anneke: *Anneke nutzte keine der beiden Zutaten.*
1 Prise Zimt
1 Lauchzwiebel

Zusatzzutaten von Lisa: *1 EL Orangensaft, Orangenabrieb, eine ½ Knoblauchzehe und Rotwein
gab Lisa in die Jus. Orangenabrieb gab sie außerdem auf das
angebratene Reh und Knoblauch noch zu den Kräuterseitlingen.*
1 Orange
1 Knoblauchzehe
4 EL Rotwein

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Januar 2024 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Rehrücken mit Portweinjus und dreierlei Mais

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken
1 EL Wacholderbeeren
2 Zweige Rosmarin
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Wacholder und Rosmarin dazugeben. Reh für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Jus:

1 Schalotte
1 TL Tomatenmark
100 ml Portwein
200 ml Wildfond
1 EL Wacholderbeeren
1 EL brauner Zucker
1 EL Stärke

Schalotte abziehen und feinwürfeln. In der Rehpfanne Schalottenwürfel, braunen Zucker, Tomatenmark und Wacholder anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Stärke in kaltem Wasser anrühren und zur Sauce geben. Am Ende die Sauce durch ein Sieb geben.

Für die Polenta:

300 g Polenta
1 Knoblauchzehe
300 ml Milch
Parmesan, zum Reiben
300 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch halbieren und in einem Topf mit Gemüsefond und Milch aufsetzen. Lorbeer dazugeben und Polenta einrühren. Temperatur herunterstellen und Polenta quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan einrühren. Ggf. mit Fond verdünnen.

Für den gebratenen & geblähten

Mais:

3 EL Mais aus der Dose
4 Babymais, aus dem Glas
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Mais und Babymais in einer Pfanne in Öl anbraten. Etwas salzen. Babymais herausnehmen und abflämmen.

Für die Garnitur:

Erbsenkresse

Kresse als Garnitur verwenden.

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