

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Oktober 2018** ▪
"Deutsche Klassiker" mit Cornelia Poletto



Sonja van der Werff

Rehrücken "Baden-Baden" mit Preiselbeer-Birnen-Chutney, Pilz-Plätzchen und Rosenkohl-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgelöster Rehrücken à 400 g
 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken
 2 TL Wildgewürz
 2 EL Butter
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Den Rehrücken waschen, kräftig salzen und rundum scharf anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und in der Pfanne mit anbraten.

Das Reh im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten rosa fertig garen.

Den Speck aus der Pfanne nehmen, die Bratbutter mit Wildgewürz verrühren und über das Fleisch im Ofen geben.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
 250 ml Gemüsefond
 1 TL kalte Butter
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In einer Pfanne mit Öl den Rosenkohl kräftig anbraten, den Gemüsefond angießen und den Rosenkohl darin etwa 15 Minuten schmoren.

Den Rosenkohl in einer Moulinette mit Butter, Muskat und Salz cremig mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilz-Plätzchen:

100 g Steinpilze
 100 g Pfifferlinge
 1 Schalotte
 1 Zitrone, davon der Abrieb
 1 TL Trüffelöl
 30 g gemahlene Walnusskerne
 30 g gehackte Haselnüsse
 30 g gemahlene Macadamia
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Schalotte abziehen, halbieren und grob würfeln. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Nüsse mit Trüffelöl, Pilzen, Schalotte und Zitronenabrieb in einer Moulinette kräftig mixen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und je 1 ½ EL der Masse leicht plattiert ausbacken.

Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenkrepp abtropfen.

Für das Chutney: Die Birne schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Preiselbeeren waschen. Den Ingwer schälen und fein reiben.

100 g Preiselbeeren
1 Williamsbirne
1 Knolle Ingwer à 2 cm
3 EL Zucker
½ Zimtstange
2 Gewürznelken
1 EL Weißweinessig

Für die Garnitur: Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Die Pfifferlinge kräftig mit Salz würzen.

10 kleine Pfifferlinge
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.