

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2021** ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Rosa gebratener Rehrücken mit weißer Pfeffersauce, gebratenem Fenchel, karamellisierten Kirschen und Kartoffeltalern

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

Ca. 250 bis 300 g Rehrücken, ohne Knochen, küchenfertig
 ½ TL neutrales Öl
 50 g Butter
 Etwas Wildgewürz
 Etwas mildes Chilisalز
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und Rehrückenfilet darin rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56-58 Grad rosa durchziehen lassen. 2 EL Braune Butter herstellen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalز würzen und den Rehrücken abschließend darin wenden. Fleisch vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeltaler:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
 50 g Kochschinken
 ¼ Bund Petersilie
 1 bis 2 TL frisch geschnittene Petersilie
 50 g Butter
 1 Ei
 Muskatnuss, zum Reiben
 Speisestärke, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auf ein Sieb abgießen, in den Topf zurückgeben und unter Rühren etwas ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.

Braune Butter in einem Topf herstellen. Den Schinken in kleine Würfelchen schneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ei trennen. Kartoffeln mit Schinken, 2 TL Petersilie, 1 EL der braunen Butter und Eigelb in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Masse ggf. mit etwas Speisestärke binden. Mit angefeuchteten Händen kleine Taler daraus formen.

Restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin portionsweise bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pfeffersauce:

1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 gestr. EL schwarze Pfefferkörner
 60 ml Apfelsaft
 100 ml Geflügelfond
 75 ml Weißwein
 1 EL Cognac
 100 g Sahne
 20 g kalte Butter
 ½ TL Puderzucker
 ½ TL Speisestärke

Schalotte halbieren, schälen und klein würfeln. Pfeffer grob zerstoßen. Schalotte, Pfeffer und Puderzucker in etwas Butter anschwitzen. Dann mit Apfelsaft, Fond, Weißwein, Cognac und Sahne in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auf 1/3 einköcheln lassen. Durch ein Sieb passieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Schale der Zitrone abziehen. 3 Scheiben Knoblauch und ½ Streifen Zitronenschale in die Sauce legen, ein paar Minuten darin ziehen lassen, danach entfernen und mit Salz und Chili abschmecken. Dann die Sauce mit kalter Butter aufmixen.

Für die Bindung ggf. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und 2 Minuten köcheln lassen.

1 Prise gemahlener milder Chili
Salz, aus der Mühle

Für den Fenchel: 4 dünne Scheiben aus der Mitte einer Fenchelknolle schneiden. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Fenchelscheiben darin auf beiden Seiten mehrere Minuten hell anbraten. Mit Chilisalz würzen.

1 Fenchelknolle
Mildes Chilisalz, zum Würzen
1 TL Öl

Für die Pfifferlinge: Braune Butter in einem Topf herstellen. Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in 1 EL brauner Butter anbraten, die kalte Butter hineinrühren und mit Chilisalz würzen.

100 g kleine, feste Pfifferlinge
20 g Butter
1 TL kalte Butter
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Für die karamellierte Kirschen: Einen Streifen Orangenschale abziehen. Puderzucker in eine Pfanne stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Kirschen, Zimt, Vanilleschote und Orangenschale hinzufügen und erhitzen. Die kalte Butter hineinrühren, und die Gewürze wieder entfernen.

80 g entsteinte Herzkirschen (außerhalb der Saison Kirschen aus dem Glas oder gefrorene Kirschen)
1 Orange
1 EL kalte Butter
3 cm Vanilleschote
¼ Zimtrinde
1 TL Puderzucker

Fenchelscheiben auf warme Teller legen. Den Rehrücken aufschneiden und darauf setzen. Die Kartoffeltaler anlegen, Pfifferlinge und Kirschen außen herum verteilen. Die Sauce mit dem Stabmixer nochmal kurz aufschäumen und außen um den Rehrücken träufeln.

Zusatzzutaten von Daniela: Daniela gab etwas Thymian in die Pfanne zu den Pfifferlingen.
Thymian

Zusatzzutaten von Thomas: Thomas schmeckte die Masse für die Kartoffeltaler mit Paprikapulver ab. Den Rosmarin verwendete er für die Gewürzbutter des Fleisches.
Geräuchertes Paprikapulver
Rosmarin