

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2022** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Rehrücken mit Pistazienkruste, Selleriecreme und eingelegten Sauerkirschen

Zutaten für zwei Personen

Für die Selleriecreme:

200 g Sellerie
 125 ml Geflügelfond
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie schälen und würfeln. Fond aufkochen, die Selleriewürfel hineingeben und zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Danach die Flüssigkeit abgießen und den Sellerie im Mixer mit der Butter fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Warm halten.

Für die Sauerkirschen:

200 g Sauerkirschen, aufgetaut oder aus dem Glas
 125 ml Rotwein
 50 ml roter Portwein
 50 ml Orangensaft
 1-2 EL Honig

Sauerkirschen abtropfen lassen, dabei den Sud für Sauce auffangen.

Rot- und Portwein mit Orangensaft und Honig stark sirupartig einkochen lassen. Die Kirschen dazugeben und einrühren.

Für den Rehrücken und Sauce:

400 g Rehrücken, ohne Haut und Sehnen
 1 Scheibe Toastbrot
 50 g geschälte Pistazienkerne
 40 g weiche Butter + 15 g kalte Butter
 20 g Butterschmalz
 100 ml Wildfond
 2 Zweige Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 4-5 Wacholderbeeren
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrot würfeln und mit Pistazien im Multizerkleinerer oder in der Küchenmaschine fein mahlen. Butter cremig rühren und den Brot-Pistazien-Mix untermischen. Masse salzen und pfeffern und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausgerollt geben.

Rehrücken rundum salzen und pfeffern und mit Rosmarin, Thymian und angedrücktem Wacholder in heißem Butterschmalz rundum ca. 3 Minuten anbraten. Das Fleisch auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 10 Minuten rosa garen, die Kerntemperatur sollte bei 52 Grad liegen.

Den Bratansatz in der Pfanne mit Wildfond ablöschen und mit ca. 150 ml vom Kirschsud aufgießen. Das Ganze auf ca. 200 ml einkochen lassen. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Kalte Butter einmontieren, 150 g der Kirschen untermischen und die Sauce abschmecken.

Backofen auf Grillstufe vorheizen. Filet gleichmäßig ca. 5 mm dick mit der Pistazienmasse bestreichen und unter dem Backofengrill 2-3 Minuten goldbraun auf mittlerer Schiene überbacken. Das Fleisch anschließend kurz ruhen lassen.

Reh aufschneiden und mit Selleriepüree, Sauce und den restlichen Sauerkirschen servieren.

Zusatzzutaten von Berta: Berta verwendete Saft und Abrieb der Orange sowie Madeira für die Sauce und das Wildgewürz für das Reh.
Wildgewürz
Madeira
Orange

Zusatzzutaten von Klaus: Klaus verwendete Orangenzesten als Garnitur und richtete Birne und Preiselbeeren als Beilage an.
Preiselbeeren
Birne
Orange

Zusatzzutaten von Benjamin: Benjamin verwendete Tomatenmark, Madeira und Lorberblätter für die Sauce.
Lorberblätter
Tomatenmark
Madeira