

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Leona Malchow

**Rehrücken mit Pilzrahm, Kürbispüree und
Kräuterschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g küchenfertiger Rehrücken
 6 Zweige Thymian
 1 Knoblauchzehe
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in einer Pfanne mit Öl und Thymian von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch in den Backofen geben und garen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Für das Kürbispüree:

200 g Hokkaido-Kürbis
 300 ml Gemüsefond
 100 ml Sahne
 50 g Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, halbieren, Kerne entfernen und würfeln. In Gemüsefond weich kochen. Gemüsefond abgießen, sobald der Kürbis gar ist. Mit Sahne und Butter pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Pilzrahm:

300 g kleine weiße Champions
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 150 ml Sahne
 150 ml Wildfond
 2 EL weißer Balsamicoessig
 4 EL Schmand
 5 Zweige glatte Petersilie
 1 TL Speisestärke
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und mit Knoblauch, Schalotte und Öl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Essig ablöschen, dann Fond und Sahne hinzugeben und einköcheln lassen. Schmand unterrühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und zum Pilz-Rahm geben. Alles unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zum Schluss unter den Pilz-Rahm geben.

Für den Kräuterschaum:	Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.
6 Zweige Thymian	Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl
6 Zweige glatte Petersilie	anschwitzen. Kräuter dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen. Dann
200 ml Sahne	Sahne hinzugeben und alles zu einer feinen Sauce pürieren. Sauce mit
200 ml Gemüsefond	Chilisalz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Lezithin schaumig
1 Schalotte	mixen.
1 Knoblauchzehe	
½ TL Lezithin	
Öl, zum Anbraten	
Chilisalz, zum Würzen	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.