

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Benedikt Sollinger

Rehrücken im Tramezzini-Pistazien-Mantel mit Rotwein-Schalotten und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

½ ausgelöster Rehrücken à 400 g
 150 g Kalbsbrät
 3 Scheiben Tramezzini
 50 g Pistazienkerne
 4 EL Sahne
 1 Zweig Rosmarin
 3 EL Butter, zum Anbraten
 3 EL Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken zwei Stücke schneiden und kurz in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten. Das Tramezzini mit dem Nudelholz dünn ausrollen.

Den Rosmarin abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und fein hacken.

Aus Sahne, Pistazien, Rosmarin und Kalbsbrät eine cremige Farce anrühren.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Farce dünn auf dem Brot verteilen, das Fleisch daraufsetzen und zusammenrollen. In der Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten.

Im Ofen etwa 10 Minuten garziehen lassen.

Für die Schalotten:

200 g Schalotten
 150 ml trockener Rotwein
 150 ml Portwein
 150 ml Wildfond
 2 EL Rohrzucker
 2 Zweige Rosmarin
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, vierteln und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Den Zucker hineinstreuen und karamellisieren lassen.

Schalotten mit Rotwein und Portwein ablöschen, Wildfond angießen und Rosmarinzweige hinzugeben.

Die Schalotten auf kleiner Stufe köcheln und kräftig reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

1 Knolle Sellerie
 80 g Sahne
 80 g Butter
 ¼ TL Zimtpulver
 ¼ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Den Sellerie sorgfältig schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Wasser weichkochen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Den Sellerie abgießen, ausdampfen und mit einem Stabmixer pürieren. Butter und Sahne hinzugeben und mit Petersilie, Zimt und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.