

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Victoria Rechberg

Rehmedaillons mit Portwein-Sauce, Selleriepüree und Speckbohnen

Zutaten für zwei Personen

- Für das Reh:** Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons portionieren. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Wacholderbeeren andrücken.
 300 g ausgelöster Rehrücken
 2 Zweige Thymian
 3 Wacholderbeeren
 1 EL Butter
 1 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fond und zwei Drittel des Portweins in einen Topf geben und bei starker Hitze erwärmen. Schalotten, Lorbeer, Lebkuchenbrösel und Thymian einrühren. Für ca. 10 Minuten kochen lassen, bis Flüssigkeit sich um die Hälfte reduziert hat. Sauce durch Sieb gießen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schneebesen nach und nach kalte Butter einrühren. Stärke mit etwas Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Mit Salz, Pfeffer und restlichen Portwein abschmecken.
 250 ml Wildfond
 60 ml Portwein
 1 Schalotte
 1 Lorbeerblatt
 1 Zweig Thymian
 1 TL Lebkuchenbrösel
 ½ TL Stärke
 50 g kalte Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Püree:** Sellerie und Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen, bis sie weich sind. Abgießen und in Topf geben. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Milch erhitzen und zusammen mit der Butter zum Sellerie geben. Mit Stabmixer fein pürieren. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
 1 Knolle Sellerie
 1 mittelgroße Kartoffel
 50 ml Milch
 2 EL Butter
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Bohnen:** Bohnen in Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Speck in Würfel schneiden und in Pfanne ohne Fett knusprig braten. Aus Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Bohnen in Pfanne mit dem Fett vom Speck geben. Butter hinzufügen und Knoblauch hineinpressen. Bohnen gleichmäßig anbraten und gelegentlich die Pfanne schwenken. Nach ca. 7 Minuten Speck hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 200 g grüne Prinzess-Bohnen
 ½ Knoblauchzehe
 80 g Speck am Stück
 15 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.