

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "Rezepte-Tausch" mit Cornelia Poletto



Genevieve Soler kocht das Gericht von Josef Weber

**Rehrücken mit Pfeffer-Sahne-Cognac-Sauce, gebratenen
 Kräuterseitlingen und Spätzle**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g küchenfertiger Rehrücken
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Bratenansatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Kräuterzweigen im vorgeheizten Backofen rosa fertig garen. Kurz vor dem Anrichten den Backofen noch eine Minute auf Grillfunktion stellen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
 1 EL grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)
 200 g Schmand
 200 g Sahne
 1 EL kalte Butter
 250 ml Wildfond
 2 cl Cognac
 1 TL süße Chilisauce
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit dem Bratenansatz vom Fleisch anschwitzen. Mit Cognac ablöschen, dann Wildfond angießen, Pfefferkörner dazugeben und schließlich Schmand und Sahne einrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Chilisauce abschmecken und einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter einmontieren.

Für die Pilze:

4 Kräuterseitlinge
 100 ml Gemüfefond
 1 TL süße Chilisauce
 1 EL Brantweinessig
 2 Zweige glatte Petersilie
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze von beiden Seiten anrösten und schließlich Gemüfefond angießen. Chilisauce und Essig einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren zu den Pilzen geben.

Für die Spätzle: Spätzlemehl mit 1 Teelöffel Salz mischen. Mit Mineralwasser und Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Muskatnuss abschmecken und zugedeckt für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig erneut aufschlagen und in reichlich kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, einmal aufkochen lassen und dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. In einem Sieb abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle darin goldgelb anbraten.

200 g Spätzlemehl
2 Eier
2 EL Butter
100 ml Mineralwasser
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.