

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2025** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



**Rehrücken aus der Asia-Beize mit Vollkorn-Erde und
Selleriepüree**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g küchenfertiger Rehrücken
 3 Feigen
 Butter, zum Anbraten
 Balsamicoessig, zum Ablöschen
 Teriyakisauce, zum Ablöschen
 1 Schuss Kecap Manis
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL Wachholderbeeren
 Togarashi, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken in einer Pfanne mit etwas Öl und reichlich Butter scharf anbraten. Thymian und Rosmarin dazu geben, dann salzen und pfeffern. Wachholderbeeren kurz zerdrücken und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Togarashi würzen. Mit Teriyakisauce ablöschen. Kecap Manis dazugeben sowie Balsamicoessig. Das Fleisch kurz herausnehmen und danach immer wieder mit dem Sud überziehen. Frische Feigen halbieren und in den Sud zum Fleisch geben.

Für die Vollkorn-Erde:

2 Scheiben altbackenes Schwarzbrot

Schwarzbrot grob zerkleinern und in einer Pfanne rösten. Anschließend das Brot im Multizerkleinerer zerkleinern.

Für das Selleriepüree:

1 Sellerieknolle
 1 Schalotte
 2 EL Mascarpone
 Butter, zum Abschmecken
 300 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Neutrales Pflanzenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten abziehen und in der Butter anbraten. Sellerie dazu geben. Anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen. Mascarpone hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerie mit einem Pürierstab pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.