

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Fusionsküche" mit Cornelia Poletto



Alexandra Ortner

**Tataki vom Reh mit Dreierlei vom Kürbis und Curry-Mango-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Reh-Tataki:**

200 g Rehrückenfilet, ausgelöst  
2 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrückenfilet waschen, trockentupfen, von Haut und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von jeder Seite 1 Minute anbraten. Herausnehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren erneut 1 Minute braten und anschließend das Fleisch in dünne Tranchen schneiden.

**Für das Kürbispüree:**

300 g Butternusskürbis  
400 ml Kokosmilch  
1 EL Butter  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Butternusskürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in 2 cm große Stücke schneiden. In Kokosmilch weichkochen. Anschließend die Kürbisstücke mit einer Schaumkelle herausheben und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kürbis mit Salz und Chili würzen. Butter einrühren. Je nach Konsistenz noch etwas heiße Kokosmilch unterrühren.

**Für den gebratenen Kürbis:**

400 g Langer von Neapelkürbis  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
2 Zweige Zitronenthymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Neapelkürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In Öl und Butter auf beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und reiben. Knoblauch und Zitronenthymian auf den Kürbis streuen. Kürbis in der Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 10-15 Minuten fertig garen.

**Für die Kürbis-Chips:**

50 g Butternusskürbis  
Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Butternusskürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr dünne Scheiben hobeln. Bei 160 Grad in Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

**Für die Curry-Mango-Mayonnaise:** Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob zerkleinern. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Mango, Eigelb, Weißweinessig, Senf, Currypaste, Currypulver, Zucker, Cayennepfeffer und Salz in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Dann das Erdnussöl langsam einfließen lassen und dabei ständig weitermischen.

- ¼ Thai-Mango
- 1 Ei, Größe L
- ½ TL mittelscharfer Senf
- ½ EL gelbe Currypaste
- 1 ½ EL Weißweinessig
- 125 ml kalt gepresstes Erdnussöl
- ½ TL Currypulver
- 1 Prise Zucker
- Cayennepfeffer, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Physalis putzen.

- 4 Physalis
- 1 Mango

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.