

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2020▪  
„Es weihnachtet sehr“ mit Cornelia Poletto



Ali Güngörmüs

**Rehrücken mit Nougat-Blumenkohl-Püree und Ingwer-Vanille-Preiselbeeren**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Püree:**

1 Kopf Blumenkohl  
100 g weißer Nougat  
2 EL Butter  
100 ml Sahne  
100 ml Milch  
Muskatnuss  
100 g Panko  
70 g Butter  
1 Handvoll Pistazien  
1 Orange  
1 EL Zimt

Fleur de Sel, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blumenkohl waschen, die Strünke entfernen und in Röschen zerteilen. Einige Röschen zur Seite legen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Röschen darin andünsten. Milch und Sahne aufgießen und den Blumenkohl sehr weich kochen. Nougat zugeben und schmelzen lassen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zu einem Püree pürieren.

Die restlichen Röschen in Scheiben schneiden und bei 80 Grad im Ofen ziehen lassen. Panko in Butter in einer Pfanne anschwitzen, Pistazien hacken und unterheben. Etwas Zimt und Orangenabrieb dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Blumenkohlscheiben auf Teller anrichten und Pankobrosel darauf geben.

**Für das Rehwürz:**

Einige Wacholderbeeren  
2 Zweige Rosmarin  
1 Prise Zimt  
Schwarze Pfefferkörner  
2 EL Kaffeebohnen  
1 EL Kardamom  
2 EL Koriandersamen

Alles in einen Mörser geben und zerkleinern.

**Für das Reh:**

250 g ausgelöster Rehrücken  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken parieren. In einer Pfanne die Butter stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten.

Anschließend das Reh mit dem Rehwürz einreiben und auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

300 ml Wildfond  
100 ml Portwein  
1 Schalotte  
5 Wacholderbeeren  
1 Rosmarinzweig  
50 ml Alter Balsamicoessig

Wildfond und Portwein in einem Topf reduzieren lassen. Schalotten abziehen, klein hacken und dazu geben. Wacholderbeeren andrücken und mit Rosmarin in die Sauce geben. Mit Butter montieren und mit Balsamico abschmecken.

**Für die Beeren:** Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.  
400 g TK Preiselbeeren Ingwer schälen und klein hacken. Preiselbeeren mit Zucker kalt  
50 g Zucker aufschlagen, Vanille und Ingwer einrühren. Für eine kurze Zeit in einen  
½ Vanilleschote warmen Backofen geben, damit sich die Zuckerkristalle auflösen.  
2 cm Ingwer

Das Gericht auf Tellern anrichten, Nougat drüber reiben und servieren.