

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2020** ▪
Warenkorb (Rehrücken, Petersilienwurzel, Cranberries) mit Alexander Kumptner



Jasmin Fuchs

**Rehrücken mit Cranberry-Kruste, Birnenragout,
Wacholdersauce, Wirsing-Pfifferling-Röllchen und
Petersilienwurzel-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 EL neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rehfleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen und trocknen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Das Reh salzen und pfeffern und rundherum im heißen Öl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch scharf anbraten.

Für die Cranberry-Kruste:

50 g getrocknete, leicht gezuckerte
 Cranberrys
 1 Zitrone
 50 g Butter
 1 TL Senf
 1 Zweig glatte Petersilie
 100 g Paniermehl
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitronenschale abreiben. Butter, 3 EL gehackte Petersilie, Zitronenabrieb und Paniermehl mischen. Cranberries hacken, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse dünn (2 mm) auf die Frischhaltefolie streichen, kurz im Gefrierfach einfrieren und danach in Stücke schneiden.

Das Reh mit Senf einstreichen und die Cranberry-Kruste darauf legen. Circa 8 Minuten im Ofen garen, danach das Fleisch noch ca. 5 Minuten offen auf einem Teller ruhen lassen.

Für die Wirsing-Pfifferling-Röllchen

1 Wirsing
 200 g frische Pfifferlinge
 ½ weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 1 TL Senf
 200 ml Gemüsefond
 3 EL neutrales Öl
 100 g Paniermehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel, Knoblauch und Pilze fein würfeln und in Öl anbraten. Mit Paniermehl, Butter, Senf, Salz und Pfeffer gut vermischen. Masse etwas abkühlen lassen.

Vom Wirsingblatt den Strunk entfernen und 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren. In kaltes Wasser legen, auf ein Geschirrtuch geben, gut abtupfen und mit der Pfifferling-Masse füllen. Aufrollen und in etwas Öl rundherum gut anbraten. Weitere 10 Minuten in etwas Gemüsefond weich dünsten.

Für das Birnen-Ragout: Birne sehr klein würfeln. In Butter mit Honig, Salz und Pfeffer ca. 5 Minuten braten. Orange auspressen und die Birnen mit 1 EL frisch gepressten Orangensaft und rotem Portwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Birne
- ½ Orange
- 2 EL Butter
- 1 TL Honig
- 3 EL roter Portwein
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Wacholdersauce: Zwiebel fein hacken und mit den gut zerdrückten Wacholderbeeren in Öl andünsten. Mit Fond, Sahne *und Weißwein* ablöschen. Nach 15 Minuten durch ein Sieb geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 Wacholderbeeren
- ½ kleine Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml Weißwein
- Zucker, zum Abschmecken
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Petersilienwurzel-Chips: Petersilienwurzel schälen und mit dem Sparschäler dünne Scheiben hobeln. In heißem Öl ca. 3 Minuten unter Wenden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

- 1 dicke Petersilienwurzel
- Salz, aus der Mühle
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.