

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2019 ▪
 ChampionsWeek ▪ "3 Zutaten: Pflaume, Topinambur, Minze"
 mit Alfons Schuhbeck



Kai Link

**Rehfilet mit Pflaumenjus, gefüllten Topinambur-Klößen
 und Minz-Kaviar**

Zutaten für zwei Personen

Für die Klöße:

200 g Topinambur
 1 Zwiebel
 50 g Bauchspeck
 2 EL Mandelmehl
 ½ TL Johannisbrotkernmehl
 3 EL Paniermehl
 1 Ei
 ½ Bund Koriander
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Topinambur schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Die weichen Würfel entnehmen und durch eine Presse drücken. Kurz abdampfen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mandelmehl, Johannisbrotkernmehl, Paniermehl, Ei und fein gehackten Koriander dazu geben und gut durchkneten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Etwas von der Kloßmasse entnehmen und zu einer Kugel formen, eine kleine Mulde in die Mitte drücken und einen Teelöffel des gebratenen Bauchspecks darin verteilen. Die Mulde zuklappen und wieder zu einer Kugel formen. Knödel in heißes Salzwasser geben und 20 Minuten, ohne zu kochen, ziehen lassen.

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets à 150 g
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Rosmarin
 50 g Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehfilet in heißem Öl für 1 Minute von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer die angebratenen Seiten würzen. Danach im Ofen ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von ca. 53 Grad erreicht ist. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Knoblauch abziehen und andrücken.

Kurz vor dem Anrichten das Fleisch nochmal in Butter, der angedrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarin in der heißen Pfanne schwenken.

Für das Pflaumenjus:

6 Pflaumen
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Bratenfond
 100 ml Rotwein
 3 Zweige Thymian
 3 EL Ahornsirup
 3 EL roter Balsamico
 1 Lorbeerblatt
 50 g kalte Butter

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit ein wenig Butter glasig dünsten und mit Rotwein und etwas Balsamico ablöschen, kurz einkochen lassen und mit ein wenig Bratenfond auffüllen. Knoblauch abziehen und halbieren. Die Hälfte der Pflaumen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt und der halbierten Knoblauchzehe in den Sud geben. Den eingekochten Sud immer wieder mit Bratenfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Jus zu bitter sein, mit Ahornsirup verfeinern. Wenn ein intensiver Geschmack vorhanden ist, Jus durch ein Sieb passieren und in einem Topf auffangen, diesen dann wieder auf den Herd stellen und zum Verfeinern mit kalter Butter binden.

1 EL Brauner Zucker Aus dem Rest der Pflaumen drei kleine Spalten schneiden. Eine Seite der
Salz, aus der Mühle Spalten in braunen Zucker drücken und mit einem Brenner
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle karamellisieren.

Für den Minz-Kaviar: Olivenöl im Glas für mindestens 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.
1 hohes Glas Olivenöl Minze abbrausen, trockenwedeln, Minzblätter abzupfen und grob hacken.
1 Bund Minze 200 ml Wasser zum kochen bringen, sobald es kocht den Herd auf
1 TL Spinatpulver, zur Färbung mittlere Stufe stellen. Minze dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen.
1 TL Zucker Für eine kräftige Grün-Färbung nun das Spinatpulver unterrühren und mit
2 g pflanzliches Geliermittel dem Zucker den Geschmack intensivieren. Den Sud erneut aufkochen
und das Agar-Agar unterrühren. Kurz kochen lassen. Dann vom Herd
nehmen, bis es nicht mehr kocht. Mit einer Plastikspritze den Sud
anziehen und in das „gefrorene“ Olivenöl tropfen. Die Tropfen gelieren
sofort und gleiten zum Boden des Glases. Danach das Ganze in ein Sieb
gießen und mit Wasser abbrausen, damit das Öl nicht an den Kügelchen
haften bleibt.

Fleisch aufschneiden und auf den Teller legen. Zwischen die
Fleischscheiben Klekse des Jus träufeln. Die Klöße links neben das
Fleisch legen. Rechts davon die Pflaumenspalten anrichten.
Den Kaviar über den kompletten Teller streuen. Den Rest des Jus in
einem extra Schälchen reichen und servieren.