

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2019** ▪
"3 Zutaten – 1 Gericht" mit Mario Kotaska



Karin Kraml

Rehfilet mit kandierter Steckrübe, Rotkohl, krossem Speck und Creme-Polenta mit Bergkäse

Zutaten für zwei Personen

Für die kandierte Steckrübe:

1 Steckrübe
 250 ml naturtrüber Apfelsaft
 175 ml weißer Verjus
 1 Sternanis
 2 EL Zucker

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Steckrübe schälen, in dünne Scheiben schneiden und würfeln. Apfelsaft und Verjus mit Sternanis und Zucker in einem Topf aufkochen lassen, Steckrübe dazugeben und schwach kochend einreduzieren.

Für das Rotkraut:

¼ Kopf Rotkraut
 250 ml Johannisbeersaft
 1 Orange
 2 EL Honig
 1 EL Butter
 1 EL Mehl
 1 TL Zimt
 1 TL Kardamom
 1 TL Piment

Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Johannisbeersaft und Orangensaft in einem Topf im Verhältnis 2:1 aufkochen lassen. Honig dazugeben. Piment, Zimt und Kardamom einrühren. Rotkraut kleinschneiden und für ca. 10 Minuten mitköcheln lassen. Abseihen, Flüssigkeit zurück auf den Herd und bei mittlerer Hitze köcheln. Butter und Mehl mit einer Gabel zerdrücken. Mehlbutter in kleinen Mengen mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren.

Für den Rehrücken:

2 Rehfilet à 150 g
 100 g Semmelbrösel
 ½ Bund Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 6 Wacholderbeeren
 1 TL Kurkuma
 1 TL Piment
 1 TL Kardamom
 Chilifäden, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filet salzen und pfeffern. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. In Olivenöl, Wacholder und der Hälfte Thymian marinieren.

Brösel mit Kurkuma, Piment, Kardamom und Chilifäden vermengen. Filet darin wälzen.

Öl erhitzen und restliche Thymianzweige dazugeben. Filet in einer Pfanne kurz anbraten.

Für 6 Minuten in den Backofen geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Anschließend in Alufolie wickeln und 4-5 Minuten ruhen lassen.

Für Knuspriger Speck:

4 Scheiben geräucherter Bauchspeck

Speck in einer Pfanne knusprig braten.

Für die Creme-Polenta mit Bergkäse:

100 g feine Instantpolenta
 100 g Bergkäse
 250 ml Hühnerfond
 100 ml Sahne
 100 ml Crème fraîche
 Salz & Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Hühnerfond mit Sahne in einem Topf erhitzen. Polenta mit einem Schneebesen einrühren. Bevor Konsistenz zu fest ist, vom Herd nehmen. Bergkäse reiben, dazugeben, Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.