

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2021 ▪
 Jahresfinale ▪ "Das glorreiche Dutzend" mit Nelson Müller

Monas 12 Zutaten:

Rehrücken	Rotwein
Hokkaido-Kürbis	Haselnüsse
Rosenkohl	Butter
Orangen	Essig
Schalotten	Ras el-Hanout
Wildfond	Brauner Zucker



Mona Hiermaier

Rosa gebratener Rehrücken mit Rotwein-Jus, Kürbispüree, gepickeltem Kürbis, Rosenkohl und Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- 1 Rehrücken, küchenfertig, ausgelöst
- 4 EL Butter
- Ras el-Hanout
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Butter in einen Topf geben, kochen lassen und immer wieder umrühren. Wenn die Butter langsam braun wird und sich die Molke oben braun färbt, durch ein Sieb mit Küchentuch abseihen und etwas abkühlen lassen. Rehrücken mit Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer würzen und in brauner Butter von allen Seiten gleichmäßig scharf anbraten. Anschließend das Reh auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, so dass es innen noch leicht rosa ist. Hierbei am besten mit einem Bratenthermometer arbeiten. Es sollten 54-55 Grad Kerntemperatur nicht überschritten werden. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und in der braunen Butter schwenken. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Kürbispüree:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 50 ml Wildfond
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Mit Wildfond und 50 ml Wasser aufgießen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für den gepickelten Kürbis:

- ¼ Hokkaido-Kürbis
- 100 ml Essig
- 3 EL braunen Zucker
- 1 TL Ras el-Hanout
- Salz, aus der Mühle

Vom Kürbis mit Schale hauchdünne Spalten mit einem Schäler abziehen. Spalten in ein Bad aus Essig, braunem Zucker, Ras el-Hanout und Salz geben. Einmal aufkochen lassen und 10 Minuten ziehen lassen.

Für den gebratenen Rosenkohl:

8 Rosenkohlröschen
1 EL Butter
½ TL Orangenzeste
50 g Piemonteser Haselnüsse
1 Prise braunen Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse zerstoßen. Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Rosenkohl darin scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Orangenzesten und Haselnüssen abschmecken.

Für die Jus:

2 Saftorangen
1 Schalotte
200 ml Wildfond
50 ml Rotwein
Butter, zum Braten
1 EL kalte Butter
Ras el-Hanout
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter erhitzen und eine klein geschnittene Schalotte darin glasig dünsten. Mit dem Wein und dem Wildfond ablöschen. Orangen pressen und den Saft zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und stark ein reduzieren lassen. Durch ein Sieb schütten und mit kalter Butter auf mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.