

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2024** ▪
Tagesmotto „Impro-Warenkorb“ mit Nelson Müller

1. Feldhasenrücken
2. Wildschwein-Pancetta
3. Pastinaken
4. Rotkohl
5. Steinchampignons
6. Tomatenmark
7. Blauschimmelkäse
8. Wacholderbeeren
9. Brombeersaft
10. Sauerteigbrot
11. Haselnüsse
12. Räucherspäne

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl Semola	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivener Öl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Olga Held

Hasenrücken mit Haselnuss-Pfeffer-Mantel, Pastinakenpüree, Rotkraut, Pastinaken-Chip und Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Hasenrücken:

1 Hasenrücken
1 Knoblauchzehe
1 TL mittelscharfer Senf
Butter, zum Braten
10 Haselnüsse
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
3 Pfefferkörner
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haselnüsse grob hacken. Zucker mit Wasser karamellisieren. Die Haselnüsse und Pfefferkörner dazugeben und zu einer homogenen Masse karamellisieren lassen. Zum Auskühlen auf ein Backpapier auslegen. Nach dem Abkühlen der Masse etwas Thymian dazugeben und im Multizerkleinerer fein mixen.

Hasenrücken parieren und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Beutel geben und vakuumieren. Den Beutel in das Sous-Vide-Becken bei 58 Grad für ca. 25 Minuten geben. Danach das Fleisch herausholen, trocken tupfen und in Öl und Butter scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Hasenrücken mit Senf dünn einstreichen und durch das Haselnusspulver (s. o.) wälzen.

Für die Sauce:

1 Pastinake
6 Steinchampignons
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter + Butter, zum Aufmontieren
1 EL Tomatenmark
Rotwein, zum Ablöschen
400 ml Wildfond
200 ml Brombeersaft
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
4 Wacholderbeeren
1 EL Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Pastinake und Pilze schälen bzw. putzen und kleinschneiden. Alles in Öl anbraten. Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Mehl dazu geben und vermischen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Brombeersaft und Wildfond dazugeben und köcheln lassen. Kräuter und Wacholderbeeren dazu geben und weiter köcheln lassen. Abseihen und einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit Butter aufmontieren.

Für das Pastinakenpüree:

500 g Pastinaken
1 Zitrone, Saft
200 ml Sahne
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen und mit Sahne und Butter fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für das Rotkrautgemüse:

¼ Rotkraut
1 rote Zwiebeln
200 ml Brombeersaft
Rotwein, zum Ablöschen
1 EL Weißweinessig
1 TL Honig
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 EL Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkraut fein hobeln und in eine Schüssel geben. Weißweinessig dazugeben und mit der Hand verkneten. Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mehl dazu geben und vermischen. Mit Rotwein und Brombeersaft ablöschen und einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Pastinaken-Chips:

1 Pastinake
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Pastinake schälen und in feine Streifen schälen. In einem Topf mit Öl ausbacken und mit Salz würzen. Im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.