

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Februar 2022** ▪  
**Leibgericht mit Björn Freitag**



**Richard Decker**

**Rehfilet mit Schnittlauch-Kartoffelstampf, Rahmwirsing,  
Weintrauben und Haselnuss-Panko-Streusel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Reh:**

400 g Rehfilet  
 Einige Rehabschnitte für Saucenansatz  
 1 Bund Suppengrün  
 50 g Tomatenmark  
 150 ml Rotwein  
 100 ml Portwein  
 500 ml Wildfond  
 100 g kalte Butter  
 2 EL Preiselbeermarmelade  
 6 Wacholderbeeren  
 4 Pimentkörner  
 4 Lorbeerblätter  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Öl in einer Pfanne anbraten, in Alu wickeln und für 8-10 Minuten im Backofen weitergaren lassen.

Suppengrün putzen, ggf. schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Öl in einem Topf scharf anbraten. Rehabschnitte mit dazu geben und anbraten. Wenn alles Farbe bekommen hat, Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Saucenansatz mit Portwein und Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und mit Lorbeer, Piment und Wacholder würzen und köcheln lassen. Nach 30 Minuten durch ein Sieb geben und nochmals mit Preiselbeermarmelade kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Sauce mit kalter Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aus dem Ofen holen und in Tranchen schneiden.

**Für die Streusel:**

200 g gehackte Haselnüsse  
 100 g Panko  
 200 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

Haselnüsse und Panko in einer Pfanne in Butter leicht anbraten. Mit Salz würzen.

**Für den Stampf:**

500 g vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 1 Bund Schnittlauch  
 250 g Butter  
 200 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln abgießen und mit Milch und Butter stampfen. Mit Muskat und Salz abschmecken und den Schnittlauch unterheben.

**Für den Wirsing:** Wirsing halbieren, vierteln und in kleine feine Scheiben schneiden.  
400 g Wirsing Speck in eine Pfanne anbraten und den Wirsing mit dazu geben und  
100 g Speck anschwitzen. Mit Wildfond und Sahne ablöschen und so lange köcheln  
100 g Butter lassen, bis Wirsing weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.  
200 ml Sahne  
500 ml Wildfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Weintrauben:** Weintrauben halbieren und in etwas Butter in einer Pfanne leicht  
300 g kernlose rote Trauben anschwitzen.  
50 g Butter

Gericht auf Teller anrichten und servieren.