

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2020 ▪
„3 Pflichtzutaten: Süßkartoffel, Lebkuchen, Bacon“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

Rehrücken im Speckmantel mit Lebkuchensauce und Süßkartoffel

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

120 g Hühnerbrustfilet
100 g Sahne
1 Ei
40 g schwarze Nüsse
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Die Hühnerbrust waschen, trockentupfen, klein schneiden und kurz einfrieren. Mit einem Multi-Zerkleinerer die Hühnerbrust feinmixen, salzen und gekühlte Sahne dazugeben. Solange weiter mixen, bis eine kompakte Masse entsteht. Thymian abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit den Nüssen unter die Masse ziehen.

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken
16 Scheiben Bacon, dünn geschnitten
5 EL Farce (von oben)
4 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Bacon dünn aufschneiden und gefächert auflegen. Die Farce (von oben) 0,5cm dick aufstreichen und den Rücken mit dem bestrichenen Bacon belegen und einwickeln. In Frischhaltefolie einwickeln und im Sous-vide-Becken 25 Minuten bei 65 Grad garen. Anschließend in aufgeschäumter Butter anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Vor dem Anrichten in der Pfanne nochmals scharf anbraten und Folie entfernen.

Für die Süßkartoffel-Kugeln:

250 g Süßkartoffel
1 Dose Kokosmilch
Kokosflocken, zum Bestäuben
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Fast alles der Süßkartoffel schälen, klein schneiden und zusammen mit Kokosmilch aufkochen. Zu einem Püree verarbeiten. Aus der restlichen Süßkartoffel mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen. Diese in Öl frittieren und mit Kokosflocken bestäuben.

Für die Sauce:

100 g Reh Parüren
5 Scheiben Bacon
½ Zwiebel
1 Orange
1 Stück Lebkuchen
50 ml Rotwein
50 ml roter Portwein
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Schokolade 90%
Butter, zum Braten und Binden
Stärke, zum Binden

Sellerie schälen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwiebel abziehen und grob schneiden. Reh Parüren mit Zwiebel, Sellerie und Bacon in einem Topf mit Butter scharf anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und für 5 Minuten einreduzieren lassen. Rehjus aufgießen und Lebkuchen und Lebkuchengewürz dazugeben. Das Ganze für weitere 5 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und die Sauce mit Orangensaft und Schokolade verfeinern. Evtl. mit Butter und Stärke binden und fein mixen.

Für die Garnitur:

3 Zweige Rosmarin

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.