

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2023** ▪
Tagesmotto „4 gewinnt“ mit Johann Lafer



Sabine Waltner

Rosa gebratener Rehrücken mit Wildjus, Rotwein-Risotto, karamellisiertem Rosenkohl und Dreierlei vom Steinpilz

(Rehrücken, Risotto-Reis, Rosenkohl, Steinpilze)

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risotto-Reis
1 Schalotte
50 g Parmesan
130 g Butter
200 ml trockener Rotwein
450-550 ml Gemüsefond
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen.

Schalotte abziehen und fein hacken. 30 g Butter in einem weiten Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Reis zugeben und anschwitzen, bis die Reiskörner ebenfalls glasig sind. Mit Wein ablöschen und vollständig verkochen lassen. Nach und nach mit dem heißen Fond begießen und dabei immer wieder rühren. Nach 18-20 Minuten Garzeit sollte das Risotto schlotzig, der Reis innen weich sein und in der Mitte noch Biss haben.

Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, restliche Butter sowie den Parmesan einrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Wildjus:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Orange, Abrieb & Saft
Kalte Butter, zum Aufmontieren
100 ml Rotwein
300 ml Wildfond
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian
Honig, zum Abschmecken
1 TL Zucker
Speisestärke, zum Binden
1 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Mit Zucker kurz karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die Schale der Orange abreiben und danach Saft auspressen.

Sauce mit dem Saft der Orange und dem Fond auffüllen, Rosmarin und Thymian zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb geben, wieder auf den Herd stellen, mit Salz, Pfeffer und evtl. Honig abschmecken und weiter einkochen lassen.

Rosmarin und Thymian entfernen und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas in Wasser gelöster Stärke binden und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à ca. 200 g
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL Butter
4 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf von beiden Seiten anbraten. Rosmarin und Butter zugeben, kurz arrosieren und dann das Fleisch samt Kräutern in den 120 Grad heißen Ofen auf einen Rost legen, bis etwa 53 Grad Kerntemperatur erreicht sind. In Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Für den Rosenkohl: Rosenkohl putzen, halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
200 g Rosenkohl
1 EL Honig Honig mit Olivenöl, Chili, Salz und Pfeffer mischen und über den Rosenkohl geben. Für ca. 30 Minuten backen, bis die Röschen goldbraun karamellisiert sind.
1 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pilztartar und die Pilzcreme: Schalotte abziehen. Pilze putzen. Schalotte und Pilze fein hacken und im heißen Öl anbraten, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist.
400 g Steinpilze Für das Tatar etwa 1/3 davon aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Petersilie hacken und 1 Esslöffel Petersilie zu den abgekühlten Pilzen geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Schalotte Die verbleibenden 2/3 der Pilzmasse mit dem Fond ablöschen und weich kochen, bis die Flüssigkeit komplett einreduziert ist. Mit 100 ml Sahne fein pürieren und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Sahne unterrühren. Pilzcreme mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
100-150 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
1 EL Essig
1-2 Zweige Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gebratenen Steinpilze: Öl in einer Pfanne erhitzen. Steinpilze in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und scharf von beiden Seiten darin anbraten. Mit Salz würzen.
4 Steinpilze
1 EL Öl
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Einzelne Blätter des Rosenkohles abnehmen und in der heißen Butter kurz schwenken. Sie sollen knackig bleiben. Mit Salz würzen. Das Gericht mit Petersilie garnieren.
50 g Rosenkohl
1 EL Butter
1-2 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.