

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Dezember 2019** ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



**Sarah Bokop**

**Rehrücken mit Rotweinsauce, Selleriepüree und Rote-Bete-Apfel-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Rehrücken:** Den Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.  
 2 ausgelöste Rehrückenfilets Rehrücken von Fett und Sehnen befreien. Waschen und trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und die Kräuter abrausen.  
 1 Knoblauchzehe Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin mit Knoblauch,  
 2 Zweige Rosmarin Thymian und Rosmarin bei starker Hitze rundherum 30 Sekunden  
 2 Zweige Thymian anbraten. Fleisch herausnehmen und im Ofen weiter garen. Die Pfanne  
 1 EL Rapsöl aufbewahren. Fleisch nach etwa 15-20 Minuten aus dem Ofen nehmen,  
 Salz, aus der Mühle zwei Minuten ruhen lassen und in Tranchen schneiden.  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Rotweinsauce:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In der vorherigen  
 250 ml Rinderfond Fleischpfanne beides glasig bei mittlerer Hitze anschwitzen.  
 150 ml trockener Rotwein Zucker und Tomatenmark dazugeben. Mit einem Drittel des Rotweins  
 2 Knoblauchzehen ablöschen. Den Bratensatz vom Pfannenboden lösen, das Lorbeerblatt  
 1 weiße Zwiebel und die Wacholderbeeren hinzufügen und die Flüssigkeit fast vollständig  
 1 TL Tomatenmark einkochen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Anschließend den  
 2 Wacholderbeeren Rinderfond angießen und das Ganze bei niedriger Hitze köcheln lassen.  
 1 Lorbeerblatt  
 1 EL Zucker
- Für das Selleriepüree:** Sellerie schälen und 400 g in Würfel schneiden. Die übrigen 50 g in kleine  
 450 g Knollensellerie Kugeln ausstechen. Selleriewürfel in Gemüsefond und Sahne etwa 15  
 50 ml Gemüsefond Minuten weich dünsten. Etwa 100 ml der Flüssigkeit aus dem Topf  
 250 ml Sahne nehmen, den Rest pürieren. Restliche Flüssigkeit und die Butter  
 50 g Butter hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz des Pürees erreicht ist. Mit  
 Salz, aus der Mühle Salz und Pfeffer abschmecken. Selleriekugeln zum Anrichten in einer  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Pfanne mit Butter weich braten. Anschließend das Selleriepüree in die  
 Selleriekugeln füllen.

**Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:**

3 vorgegarte Rote Bete Knollen  
1 Apfel (Granny Smith)  
1 Orange  
1 Zitrone  
1 EL Schmand  
1 TL geröstete Haselnüsse ohne Haut  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Weißweinessig  
1 EL Haselnussöl  
1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone auspressen. Apfel waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft und Wasser bedecken.

Rote Bete in feine Würfel schneiden. Haselnüsse fein hacken.

Zitronen- und Orangenschale abreiben. Haselnussöl, Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Apfel- und Rote Bete-Würfel hinzugeben und mit Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken.

Salat mit Haselnüssen und Schmand anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.