

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2021** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Sebastian Bieber

Rehmedaillons mit Schalotten-Portwein-Sauce, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:
 600 g küchenfertiger, ausgelöster Rehrücken
 Butterschmalz, zum Braten
 3 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken in Medaillons schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch zusammen mit dem Rosmarin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch in der Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen.

Für die Schalotten-Portwein-Sauce:
 2 Schalotten
 Butterschmalz, zum Braten
 300 ml Portwein
 3 EL Brauner Zucker
 Mehl, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butterschmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Dann mit Portwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce pürieren. Sobald das Fleisch im Backofen fertig gegart ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Fleischsaft aus der Pfanne in die Sauce einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit Mehl abbinden.

Für die Bohnen im Speckmantel:
 24 Prinzessbohnen
 5 Scheiben Bacon
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen, die Enden entfernen und gleich lang schneiden. 11 bis 12 Minuten in Salzwasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend 6-7 Bohnen zusammenlegen und mit Bacon umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen im Speckmantel rundum anbraten, bis der Bacon kross ist. Kräftig mit Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:
 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
 200 ml Milch
 200 ml Sahne
 100 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen, zerdrücken, Butter hinzugeben und auskühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter abschmecken. Ggf. Sahne und/oder Milch zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.