

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. August 2021 ▪  
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Sebastian Oswald

**Rehrücken mit Spitzkohl und Portweinjus**

Zutaten für zwei Personen

**Für Filet und Jus:**

250 g Rehrücken, vom Mittelstück  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
½ Ingwerknolle  
1 Zitrone  
50 g Butter  
150 g kalte Butter  
100 ml Madeira  
100 ml roter Portwein  
200 ml trockener Rotwein  
300 ml Wildfond  
1 EL alter Balsamico  
1 EL Puderzucker  
2 EL Tomatenmark  
2 Zweige Rosmarin  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Piment  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Zimt  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in etwas Butterschmalz kurz und scharf anbraten. Nun das Fleisch herausnehmen und in den vorgeheizten Ofen warmhalten. In die gleiche Pfanne etwas Puderzucker streuen, Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten lassen, nacheinander alle Flüssigkeiten hinzufügen und um die Hälfte reduzieren. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Ein Stück des Ingwers abschneiden, schälen und ebenfalls klein hacken. Zitrone waschen und 2 Zitronenschalen abschälen. Nun Knoblauch, Rosmarin, Chili, Ingwer und Zitronenschalen dazugeben und nach 2 Minuten wieder herausnehmen. Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jus mit eiskalter Butter binden. Die übriggebliebene Knoblauchzehe abziehen und 1 TL Wacholderbeeren mörsern. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer separaten, heißen Pfanne mit Butter, Zimt, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblättern, Rosmarin und der Knoblauchzehe fertig braten.

**Für den Kohl:**

1 Spitzkohl  
50 geröstete Cashewkerne  
50 g gesalzene Butter  
50 ml dunkle Sojasauce

Den Spitzkohl waschen, halbieren und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen und die Spitzkohlscheiben dazugeben. Den Kohl kurz angehen lassen, die Cashewnüsse dazugeben und mit dunkler Sojasauce ablöschen.

**Für die Garnitur:**

Rote-Rübe-Kresse  
Fleur de Sel

Das Reh mit Spitzkohl und Portweinjus auf Tellern anrichten und mit etwas Kresse garnieren. Ggf. mit etwas Fleur de Sal bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.