

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2020 ▪

Warenkorb (Rehrücken, Petersilienwurzel, Cranberries) mit Alexander Kumptner



Simon Maus

Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Portwein-Cranberry-Sauce, Knöpfele und glasierter Petersilienwurzel mit Birne

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehgeschnetzelte mit Pfifferlingen:

300 g ausgelöster Rehrücken
150 g frische Pfifferlinge
50 g Butter
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken waschen und trockentupfen. In gleichmäßig schmale Scheibchen schneiden (circa ½ cm dick) und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Öl rundherum kurz anbraten, so dass es innen noch blutig ist. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die Rehpfanne für die Pilze bereitlegen.

Die Pfifferlinge gut putzen und in der Pfanne im Bratensaft kurz anbraten und ziehen lassen. Pilze entnehmen und erstmal zur Seite stellen.

Die Butter in die Pilzpfanne geben und aufschäumen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und jeweils eine Prise hacken und zur Butter geben. Das gebratene Rehfleisch kurz hineingeben und darin wenden.

Für die Rotwein-Cranberry-Sauce:

100 g getrocknete, leicht gezuckerte Cranberries
1 Schalotte
3 EL Sahne
150 ml Wildfond
50 ml Rotwein
50 ml Portwein
5 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce etwa 40 g Cranberries 10 Minuten in 20 ml Portwein einweichen. Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Anschließend 30 ml Portwein, Rotwein, Schalotte, Wacholderbeeren, Thymianzweig und die in Wein eingeweichten Cranberries zusammen in einem Topf erhitzen und auf ein Drittel einreduzieren. Die Sauce danach durch ein Sieb passieren, auffangen und mit Wildfond im Topf erneut erhitzen. Anschließend mit dem Mixstab durchmischen und mit etwas Sahne verfeinern. 60 g getrocknete Cranberries, das Rehgeschnetzelte und die gebratenen Pfifferlinge nun in die Sauce geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Knöpfele:

2 EL getrocknete, leicht gezuckerte Cranberries
2 Eier
15 g Butter
½ EL Olivenöl
150 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle aus Mehl, Eier, etwas Öl und 2 bis 3 EL

Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einer Spätzlepresse den Teig in sprudelndes Salzwasser einstreichen. Knöpfele kurz aufwallen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen und die Spätzle durchschwenken. Cranberries hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die glasierten Petersilienwurzeln:

200 g Petersilienwurzel
1 Birne
½ Zitrone
2 EL Butter
50 ml Gemüsefond

Petersilienwurzeln schälen, längs halbieren oder vierteln und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf in ausreichend Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten etwas mehr als bissfest garen, danach abschütten.

1 EL Zucker	Birne halbieren und achteln. Ein Drittel vom Gemüsefond mit der Petersilienwurzel und der Birne in eine beschichtete Pfanne geben.
1 Muskatnuss	Butter dazugeben und alles mit Zucker bestäuben, salzen und pfeffern.
Salz, aus der Mühle	5-8 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei nach und nach etwas vom restlichen Fond dazugießen. Am Ende sollte der Fond vollständig eingekocht und das Gemüse goldgelb karamellisiert sein. Zitrone auspressen und Petersilienwurzel-Birnen-Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 Spritzer Zitronensaft abschmecken.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.