

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2024 ▪
Tagesmotto „Impro-Warenkorb“ mit Nelson Müller

1. Feldhasenrücken
2. Wildschwein-Pancetta
3. Pastinaken
4. Rotkohl
5. Steinchampignons
6. Tomatenmark
7. Blauschimmelkäse
8. Wacholderbeeren
9. Brombeersaft
10. Sauerteigbrot
11. Haselnüsse
12. Räucherspäne

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl Semola	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivener Öl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Tung Nguyen

**Geräucherter Hasenrücken mit Haselnusskruste,
Pastinakencreme, gebratenen Champignons,
mariniertem Rotkohl und Brombeersauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Hasen:

200 g Hasenrücken
2 Scheiben Sauerteigbrot, ohne Rinde
Butter, zum Braten
20 g Haselnüsse
3 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
6 EL Raucherspäne, Buche
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Brotscheiben, Haselnüsse und einen Zweig Rosmarin in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Rausholen und in den Multizerkleinerer geben. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl beidseitig scharf anbraten. Fleisch bei 150 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 53 Grad erreicht ist.

In die Fleischpfanne Butter geben und Rosmarin und Thymian kurz anbraten, bis sich die Aromen in der Butter entfalten. Das Fleisch aus dem Ofen holen, kurz in der Butter nachbraten und die Haselnuss-Sauerteigbrot-Mischung auf dem Fleisch verteilen.

Raucherspäne in einem Räuchertopf geben, anzünden und das Fleisch auf dem Aufsatz im Topf legen. Topf mit einem Deckel schließen und das Fleisch ca. 10 Minuten räuchern. Dann servieren.

Für die Sauce:

Knochen & Abschnitte vom
Hasenrücken
100 g Steinchampignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Butter, zum Abbinden
300 ml Brombeersaft
300 ml Wildfond
100 ml Rotwein
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
Öl, zum Braten
30 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und grob schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Öl und Butter in der Pfanne anbraten, die Champignons hinzugeben, kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Wildfond und Brombeersaft auffüllen. Gewürze hinzugegeben, weiter kochen lassen bis die Flüssigkeit ca. 200 ml ergibt. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann mit kalter Butter abbinden.

Für die Pastinakencreme:

200 g Pastinaken
2 Schalotten
40 g Blauschimmelkäse
100 g Butter
300 ml Sahne
500 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
50 g Haselnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein hacken. Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten mit Butter in einem Topf kurz anbraten, Pastinaken hinzugeben, kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Haselnüsse dazugeben. Gemüsefond hinzugeben und kochen lassen, bis die Pastinaken weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in den Standmixer mit Sahne, Blauschimmelkäse und Butter geben und pürieren bis die Konsistenz cremig ist.

Für die Champignons:

4 Windschwein-Pancetta Scheiben
150 g Steinchampignons
2 Schalotten
5 Zweige glatte Petersilie
Butter, zum Braten
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Petersilie klein hacken.

Windschwein-Pancetta mit Öl in einer Pfanne braten, dann fein hacken. Schalotten mit Butter in der Pfanne kurz anbraten, die Champignons hinzugeben, weiter braten bis die Champignons Röstaromen bekommen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehacktem Pancetta und Petersilie vermischen, dann servieren.

Für den Rotkohl:

200 g Rotkohl
5 cm Ingwer
100 ml Brombeersaft
Muskatnuss, zum Reibe
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Ingwer in dünne Streifen schneiden. Rotkohl dünn hobel und im Brombeersaft einlegen. Ingwerstreifen hinzugeben und mit Muskatnuss, Zucker und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.