▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2019 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller

Yannik Effe

Rehfilet mit Pfifferlingen in Preiselbeer-Rahmsauce und Kartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Reh:
1 Rehfilet, à 250 g
1 Konblauchzehe
100 g Butter
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit Rapsöl kurz scharf anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen garen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Kurz vorm Garpunkt Rehfilet noch einmal mit Butter und Knoblauch durch die Pfanne ziehen.

Für die Pfifferlinge:
150 g Pfifferlinge
40 g Sellerie
1 Schalotte
1 Glas Preiselbeeren
20 g saure Sahne
200 ml Sahne
40 ml Sherry
20 ml Johannisbeersirup
100 ml Gemüsefond
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
30 g Mehl
1 EL Zucker
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein hacken. Sellerie waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen und zusammen mit der Zwiebel und Sellerie in Öl anbraten. Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Reste in der Pfanne mit Sherry ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Johannisbeersirup und Preiselbeeren in die Pfanne mit dem Sherry geben und leicht köcheln lassen, sodass es einreduzieren kann. Saure Sahne, Sahne, evtl. Mehl zum Binden und Zucker zum Abschmecken hinzugeben. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Rosmarin, Thymian und Pfifferlinge zum Rahm geben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce sehr reduziert ist, Gemüsefond hinzugeben.

Für die Rösti:
300 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
250 g Butterschmalz

Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider in Form bringen. Kartoffelfasern mit einem Handtuch auspressen und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelfasern mit einem Eigelb vermengen und im Butterschmalz flachgedrückt braten.

Für die Garnitur:
8 Cherrytomaten

Tomaten waschen, vierteln und auf dem Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.