

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Carpaccio vom Rehrücken mit Petersilienwurzelcreme
und Cranberry-Pfifferling-Vinaigrette**

Zutaten für zwei Personen

Für die Petersilienwurzelcreme:

200 g Petersilienwurzel
100 ml Milch
50 g Butter
1 Muskatnuss
1 Msp. gemahlener Zimt
Salz, aus der Mühle

Die Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit Salz würzen. Mit der Butter und der Milch in einen hohen Becher geben und zu einem Püree mixen. Mit Salz, Muskatnuss und Zimt würzen und lauwarm stellen.

Für das Carpaccio vom Rehrücken:

200 g ausgelöster Rehrücken
Meersalz, aus der Mühle
Olivenöl, zum Beträufeln

Den Rehrücken zuputzen, in dünne Scheiben schneiden und diese zwischen 2 Klarsichtfolien mit einem Plattiereisen dünn klopfen. Die Scheiben auf einem Teller anrichten. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

**Für die Cranberry-Pfifferling-
Vinaigrette:**

30 g getrocknete, leicht gezuckerte
Cranberries
1 Schalotte
100 g kleine Pfifferlinge
50 ml Himbeeressig
100 ml Olivenöl
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

Cranberries fein hacken. Schalotte abziehen, fein schneiden und die Pfifferlinge putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Für die Vinaigrette Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne kurz anbraten und mit Salz würzen. Einen Spritzer Olivenöl und die Schalotten hinzugeben. Anschließend mit den gehackten Cranberries in eine Schüssel geben. Petersilie, Himbeeressig und Olivenöl hinzufügen und zusammen zu einer Vinaigrette anrühren.

Für die Garnitur:

1 Birne
1 Schuss Himbeeressig
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Birne dünn hobeln, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Cranberry-Pfifferling-Vinaigrette über das Carpaccio geben. Dazu die Petersilienwurzelcreme anrichten, mit Birnen garnieren und servieren.