

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2021 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Rehfilet mit Backapfel

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehfilets:

2-4 Rehfilets
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rehfilets in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Regelmäßig wenden und ziehen lassen.

Für den Backapfel:

2 Äpfel
2 Eier
40 ml Bier
70 g Mehl
1 TL Zucker
Neutrales Öl, zum Frittieren
1 Prise Salz

Äpfel waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und den Kern bzw. das Kerngehäuse in der Mitte ausstechen, so dass Apfel-Ringe entstehen.

Für den Bierteig Eier trennen und die Eigelbe und Eiweiße auffangen. Eiweiße mit ein wenig Zucker und Salz steif schlagen. Eigelbe mit Bier und 60 g Mehl verrühren. Den Eisschnee unter die Eigelbmasse rühren. Apfelringe im übrigen Mehl wenden, damit der Bierteig besser haftet. Danach die Apfelringe in Bierteig wenden und in einer Fritteuse oder im Topf in heißem Öl ausbacken. Zum Schluss auf dem Küchenschlacht abtropfen lassen.



**PROFI
TIPP**

Alternativ kann man für den Backteig statt Bier auch Wasser oder Wein verwenden.

Für die Sauce:

1 Schalotte
2 EL Honig
200 ml Wildfond
2 EL Butter

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Fond ablöschen und den Honig dazugeben. Alles einreduzieren lassen. Zum Schluss ein wenig Butter zum Binden dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.