

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2021 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Zweierlei vom Reh mit Brot-Chips, Preiselbeeren und Pommery-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Tatar:**

200 g Rehfilet  
50 g vorgegarte Rote Bete (*gewürfelt*)  
1 Schalotte (*gewürfelt & blanchiert*)  
2 Halme Schnittlauch (*fein geschnitten*)  
1 Zweig Petersilie (*fein geschnitten*)  
1 Ei  
1 Kaper  
1 TL Senf  
1 TL Ketchup  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehfilet mit einem scharfen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Schalotte schälen, fein hacken und blanchieren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und jeweils 1 TL hacken. Rote Bete fein würfeln und ½ TL Kapern hacken. Alles mit dem gehacktem Rehfilet sowie Senf und Ketchup vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Filet:**

100 g Rehfilet  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filet darin scharf anbraten. Anschließend im Backofen ziehen lassen. Abschließend Rehfilet in Scheiben schneiden.

**Für die Brot-Chips:**

1 kräftiges Weißbrot mit dunkler, knuspriger Kruste  
Olivenöl, zum Beträufeln  
Fleur de Sel, zum Würzen

Das Brot in sehr dünne Scheibe schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit etwas Olivenöl und Fleur de Sel würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 min. goldbraun backen.

**Für die Preiselbeeren:**

100 g frische Preiselbeeren  
100 ml roter Portwein  
50 g Zucker

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen bis er hellbraun ist. Mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen bis ein Sirup entstanden ist. Die Preiselbeeren dazugeben, vermengen und alles in eine kleine Schüssel umfüllen.

**Für die Pommery-Mayonnaise:**

2 Eier, Gr. M, sehr frisch  
2 TL Pommery-Senf  
250 ml Sonnenblumenöl  
½ Zitrone  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit dem Senf in einen Rührbecher geben und mit den Schneebesens kurz verrühren. Ca. 1/5 von dem Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Danach das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. 1-2 TL Zitronensaft auspressen und die Mayonnaise mit dem Saft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Garnitur:** Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.  
Einige essbare Blüten

Brot auf Teller legen und Tatar mit 2 Löffel abnocken und auf das Brot geben. Filetscheiben darauf geben und mit Mayonnaise, Preiselbeerragout und den Blüten ausgarnieren.