

| **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2017** |
Finalgericht von Nelson Müller



**Rehbockrücken mit Portweinjus,
Rhabarber-Kompott, Kräuterseitlingen,
Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehbockrücken:

1 Rehbockrücken à 400 g
1 EL Butter
½ Vanilleschote
½ TL Wacholderbeeren
½ TL Gewürznelken
½ TL Korianderkörner
20 ml Wacholderolivenöl
grobes Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Im Mörser Koriander, Wacholder, Nelken, Salz und Pfeffer zu einer feinen Gewürzmischung stoßen. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit der Gewürzmischung einreiben. Den marinierten Rehrücken mit Wacholderolivenöl in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren.

Das Fleisch in einem Sous-vide-Becken mit etwa 65 Grad heißem Wasser 15 Minuten garen.

Das Fleisch kurz ruhen lassen, aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter 4 Minuten rundum nachbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zum Fleisch geben.

Für Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln
75 g Sahne
75 ml Milch
50 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in kräftig sprudelndem Salzwasser garkochen. Sahne, Milch und Butter in einem weiteren Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Milch-Sahne verrühren. Das Püree mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi
100 g Sahne
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi großzügig schälen, gleichmäßig würfeln und in einem Topf mit kochender Sahne bissfest garen. Den Kohlrabi-Rahm cremig reduzieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kräuterseitlinge:

200 g Kräuterseitlinge
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter zu den Pilzen geben, kurz mitrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kompott: Den Rhabarber abziehen und in Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und die Schalen mit dem Mark im Rhabarbernektar etwa 4 Minuten kräftig sprudelnd kochen und durch ein Sieb passieren. Die Rhabarberwürfel in den Fond geben, Granatapfelsirup angießen, aufkochen lassen und den Sud mit etwas in Wasser angerührter Stärke abbinden. Das Kompott mit Zucker kräftig abschmecken.

150 g roter Rhabarber
50 ml Rhabarbernektar
30 ml Granatapfelsirup
½ Vanilleschote
80 g Zucker
½ TL Stärke

Für die Jus: Die Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte in 1 TL aufgeschäumter Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Etwas reduzieren die Jus und die Rehlage dazugeben, den Thymian hineinlegen und kräftig aufkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Stärke binden und die Jus mit der übrigen Butter mit einem Stabmixer aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

50 ml Portwein
150 ml Kalbsjus
2 EL Rehlage
1 Schalotte
60 g Butter
½ TL Stärke
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehbockrücken mit Portweinjus, Rhabarber-Kompott, Kräuterseitlingen, Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Zusatzgericht von Nelson Müller

Paillard vom Rind mit Morchel-Rahm und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
1 Rinderfilet à 250 g
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in vier etwa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Grillpfanne auf dem Herd stark erhitzen, bis sie anfängt zu rauchen.

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Olivenöl bestreichen.

Die Filetmedaillons etwa 2 Minuten auf beiden Seiten scharf anbraten.

Für den Morchel-Rahm:
150 g Morcheln
100 g Sahne
100 ml Kalbsfond
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Morcheln sorgfältig putzen, mit lauwarmen Wasser waschen und trocknen. Die Stiele abschneiden und die Köpfe halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Morcheln darin etwa 2 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

Sahne und Kalbsfond angießen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und bei niedriger Temperatur die Sauce reduzieren, so dass eine leichte Bindung entsteht.

Für den Spargel:
120 g grüner Spargel
1 TL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel im unteren Drittel großzügig schälen. Den mittleren Teil mit einem Messer sorgfältig, aber dünn, schälen. Den Spargel in kochendem Wasser etwa zwei Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Spargelstangen trockentupfen, halbieren und in einer Pfanne mit Öl und Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
1 Kästchen Shiso-Kresse

Das Paillard vom Rind mit Morchel-Rahm und grünem Spargel auf Tellern anrichten, mit etwas Shiso-Kresse garnieren und servieren.