

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2017 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Nelson Müller

**Rehrücken und Rehleber mit Mohn-Kumquats,
Rahmschwammerl und Serviettenkloß**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rücken und Leber:

1 ausgelöster Rehrücken am Stück, 400g
 200 g Rehleber
 neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Serviettenkloß:

200 g Knödelbrot
 4 Eier
 1 Zwiebel
 30 g durchwachsener Speck
 ½ l Milch
 ½ Bund Petersilie glatt
 ½ Bund Schnittlauch
 50 g flüssige Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 1 Muskatnuss
 10 g neutrales Öl
 Butter, zum Einfetten

Für die Rahmschwammerl:

70 g kleine Pfifferlinge
 70 g Steinpilze
 70 g Buchenpilze
 1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 50 ml trockener Weißwein
 100 ml Gemüsefond
 150 g Sahne
 100 ml Madeira
 4 Stängel glatte Petersilie
 ½ EL Butter
 1 TL Speisestärke
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kumquats:

100 g Kumquats
 250 ml Orangensaft
 40 g Zucker
 1 TL Speisestärke

Den Rehrückenstrang in Medaillons schneiden und in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten garen.

Die Leber von der Silberhaut und Adern befreien. In fingerdicke Scheiben portionieren und in einer heißen Pfanne in Öl rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Milch erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein würfeln, in etwas Öl anschwitzen und zusammen mit den Eiern, der fein geschnittenen Petersilie und dem Schnittlauch zu der Brotmasse geben und noch einmal gut mischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann einen Probekloß in kochendem Wasser garen.

Dafür ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und zusammen drehen, so dass eine Kugel entsteht. Anschließend in kochendes Salzwasser geben und den Kern mit Hilfe eines Thermometers bis auf 53 Grad garen. In Eiswasser abschrecken mit flüssiger Butter und übrigem Öl goldgelb anbraten.

Die Pilze putzen, waschen und schneiden. In einem Topf die Pilze in Butter und Öl anbraten, die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und hinzu geben. Mit dem Weißwein und Madeira ablöschen, wegkochen lassen. Den Fond und die Sahne hinzu geben und reduzieren lassen bis die gewünschte Konsistenz entsteht, eventuell mit etwas Speisestärke abbinden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Die Petersilie hinzugeben.

Kumquats waschen und mit einer Nadel mehrfach einstechen. Kumquats zweimal blanchieren (beim zweiten Mal frisches Wasser verwenden). Anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Die Früchte halbieren und die Stielansätze abschneiden.

Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft

2 EL Orangenlikör
1 TL Blaumohn geröstet und gerollt

ablöschen. Mit der Stärke abbinden und die halbierten Kumquats und den Mohn hinzugeben und etwa 15 min köcheln lassen. Zum Schluss den Orangenlikör hinzugeben.
Rehrücken und Rehleber mit Kumquats, Rahmschwammerl und Serviettenkloß auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzbestellung von Noura: *Mit dem 7-Gewürz-Pfeffer den Rehrücken würzen. Anschließend mit Thymian in die Pfanne geben und anbraten. Nachdem die Leber gebraten wurde, mit dem 7-Gewürz-Pfeffer würzen und anrichten.*

Arabischer 7-Gewürz-Pfeffer, zum Würzen
3 Zweige Thymian

Zusatzbestellung von Ramona: *Thymianzweig zum Braten vom Rehrücken in die Pfanne geben. Kurkuma reiben. 1/2 Messerspitze Kurkuma mit dem Pilzpulver zum Abschmecken der Rahmschwammerl verwenden.*

¼ TL Pilzpulver
1 frische Kurkumawurzel
3 Zweige Thymian



Zusatzgericht von Nelson Müller

Rehleber "Berliner Art"

Zutaten für vier Personen

Für die Rehleber:
800 g Rehleber
Neutrales Öl, zum Anbraten

Die Leber von der Silberhaut und Adern befreien. Dann fingerdicke Scheiben portionieren und in einer heißen Pfanne in Öl rosa garen.

Für das Püree:
800 g mehligkochende Kartoffel
150 g Milch
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Muskatnuss, zum Abschmecken

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine stücken schneiden und in reichlich Salzwasser ungefähr 18-20 min weich köcheln.
Die Milch mit ordentlich Muskat abschmecken und einmal aufkochen. Die weichen Kartoffeln durch eine Presse direkt in die Milch drücken. Alles zusammen ordentlich mit einem Holzlöffel vermengen und die Butter unter montieren, eventuell nachschmecken.

Für das Apfelkompott:
2 Äpfel (Cox Orange)
80 ml Apfelsaft
60 ml Prosecco
120 ml Weißwein
60 g Zucker
1 Vanilleschote
½ Sternanis

Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Prosecco und Weißwein ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Anschließend Vanillemark und Sternanis hinzugeben. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In den kochenden Fond geben und leicht köcheln lassen bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit fast weggekocht ist.

Für die Apfelspalten:
2st Äpfel (Cox Orange)
80 ml Apfelsaft
60 ml Prosecco
120 ml Weißwein
60 g Zucker
1 Vanilleschote
½ Sternanis

Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Prosecco und Weißwein ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen, das Mark und Sternanis mit hinzugeben. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in den kochenden Fond geben. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen, ziehen lassen.

Rehleber "Berliner Art" auf Tellern anrichten und servieren.