

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10.März.2023** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Damhirschrücken mit Morchel-Pfefferrahm, gefüllten Wirsingköpfchen, Kartoffelschmarrn und Rhabarber**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Hirschrücken:**

360 g küchenfertiger Damhirschrücken  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Hirschrücken portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad fertigagaren.

**Für die Morchel-Pfefferrahm:**

25 g getrocknete Morcheln  
 1 Schalotte  
 Limette, davon Saft  
 100 ml Sahne  
 20 g Butter  
 50 ml Wildfond  
 2 cl Weinbrand  
 5 cl trockener Weißwein  
 3 g eingelegte grüne Pfefferkörner  
 4 Zweige Schnittlauch  
 Maisstärke, zum Abbinden  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln in Wasser einweichen bis sie weich sind, danach abgießen und vorsichtig trockentupfen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Anschließend Morcheln und Pfefferkörner hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Weinbrand und Weißwein ablöschen. Wildfond hinzugeben und bis auf ein Minimum reduzieren. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Anschließend mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Nach Bedarf mit Stärke abbinden. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen einrühren.

**Für die Wirsingköpfchen:**

1 kleiner Wirsingkopf  
 1 Schalotte  
 100 ml Sahne  
 10 g Butter  
 Mehl, zum Abbinden  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Wirsingblätter von den restlichen Mittelrippen befreien und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, anschließend abschrecken und beiseitelegen. 120 g vom restlichen Wirsing in feine kurze Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen und Schalottenwürfel darin kurz anschwitzen. Mit Mehl abstäuben, Wirsingstreifen hinzugeben und für 2 Minuten dünsten. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Ganze einkochen lassen bis der Wirsing weich und die Flüssigkeit reduziert ist. Die zurückgelegten Wirsingblätter trockentupfen und in eine kleine Suppenkelle legen, mit dem Wirsinggemüse füllen, zuklappen und andrücken. Anschließend die Wirsingköpfchen in eine Auflaufform geben, die Butter in kleinen Flocken auf die Päckchen geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 12-15 Minuten erhitzen.

**Für den Kartoffelschmarrn:** Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Gepresste Kartoffeln, zwei Eigelbe und ein ganzes Ei mit allen weiteren Zutaten zu einem dickflüssigen Teig vermischen und kurz ruhen lassen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne ohne Öl in kleine kreisrunde Teigscheiben backen. Pro Person den Schmarrn in drei gleichgroße Teile zupfen.

50 g gekochte, vorwiegend festkochende Kartoffeln  
3 Eier, Größe S  
½ EL Crème fraîche  
40 g Mehl  
5 g frische Hefe  
Zucker, zum Abschmecken  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

**Für den Rhabarber:** Rhabarber schälen und in 4x0,5 cm große Stäbchen schneiden. Portwein und Himbeergeist zusammen mit dem Zucker aufkochen und anschließend mit Stärke abbinden. Rhabarber hinzugeben und nochmals aufkochen lassen.

200 g Himbeerrhabarber (außerhalb der Saison TK-Rhabarber verwenden)  
100 ml Roter Portwein  
1 cl Himbeergeist  
30 g Zucker  
Maisstärke, zum Abbinden

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Nina:** *Nina verwendete den Rosmarin um das Fleisch zu aromatisieren. Die Petersilie verwendete sie für den Kartoffelschmarrn und mit der Sojasauce würzte sie den Wirsing.*

Rosmarin  
Glatte Petersilie  
Sojasauce

**Zusatzzutaten von Anna:** *Anna verwendete die Sojasauce für den Hirschrücken. Den Zimt verwendete Anna für den Kartoffelschmarrn und mit dem Chilipulver hat sie den Rhabarber gewürzt.*

Zimt  
Sojasauce  
Chilipulver

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10.März.2023** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Gänserührei mit Morcheln und geröstetem Sauerteigbrot  
mit Crème fraîche**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rührei:**

1 Gänseei  
 3 EL Milch  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Das Gänseei mit Milch verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Eimasse zugeben und bei moderater Hitze steig mit einem Pfannenwender falten. Zum Schluss salzen.

**Für die Morcheln:**

10 getrocknete Morcheln  
 1 Schalotte  
 1 Limette, davon Saft  
 50 g Saure Sahne  
 1 EL Crème fraîche  
 10 g Butter  
 2 cl Wildfond  
 2 cl weißer Portwein  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln einweichen, waschen und anschließend trockenlegen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Morcheln und Schalotten darin anschwitzen. Salzen und pfeffern und mit Portwein und Wildfond ablöschen. Zum Schluss Saure Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Limettensaft abschmecken.

**Für das Sauerteigbrot:**

2 Scheiben Sauerteigbrot  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Crème fraîche  
 Babyspinat, zum Garnieren  
 Kapuzinerkresse, zum Garnieren  
 Schnittlauch, zum Garnieren  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Fleur de Sel, zum Abschmecken

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Brotscheiben darin zusammen mit einer angedrückten Knoblauchzehe knusprig braten. Herausnehmen, auf einem Küchentuch abtropfen und mit Salz würzen. Brot kurz abkühlen lassen und mit Crème-fraîche-Nocken, Babyspinat, Schnittlauch und Kapuzinerkresse garnieren.

Gericht in einem Glas anrichten und servieren.