

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



**Medaillons vom Rehrücken mit Schokoladen-
Preiselbeer-Jus, Rahmwirsing und pochierter Birne**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Rehrücken und die
Sauce:**

1 Rehrücken
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
1 L Kalbsjus
25 g Bitterschokolade 70 %
75 g frische Preiselbeeren
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
2 EL brauner Zucker
1 TL Tomatenmark
3 EL Speisestärke
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken auslösen und die Knochen zerkleinern. Den Rehrücken erstmal beiseite legen.

Für die Sauce die Parüren und Knochen in Öl anbraten. Tomatenmark in einer Pfanne anbraten. Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen.

Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce kräftig schmeckt.

Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Bitterschokolade abschmecken. Danach die Preiselbeeren in die Sauce dazugeben.

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

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing
2 Zwiebeln
125 ml Sahne
40 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Sahne dazu geben und reduzieren lassen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Wirsing dazugeben.



Um eine Sättigungsbeilage zu erhalten, können Sie Kartoffeln kochen, würfeln und unter den Wirsing heben!

Für die pochierte Birne: Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2 Birnen Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rotwein,
1 Zitrone Zimtstange, etwas Zitronenschale nach Geschmack, ausgekrazte
500 ml Rotwein Vanilleschote und das Mark mit Zucker in einem hohen Topf zum Köcheln
1 Vanilleschote bringen. Die Birnenhälften ca. 12 Minuten darin garen, bis sie bissfest
1 Zimtstange sind.
150 g Zucker

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

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Roxanne: *Die Zutaten Balsamico und Piment kommen mit in die Sauce, Nelken zu Nelken, Piment und Aceto Balsamico*

Zusatzzutaten von Shanti: *Shanti hat keine weiteren Zusatzzutaten.*
Keine