

▪ **Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 20. Dezember 2017** ▪
Klassikertag mit Nelson Müller



Basisrezept von Nelson Müller

Rehrücken „Baden-Baden“ mit Pfifferlings-Rahm und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken ohne Knochen à 300 g
 2 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzweig aromatisieren und in Medaillons schneiden. Im Ofen für etwa 20 Minuten garen.

Für die Birne:

1 reife Birne
 20 g Wildpreiselbeermarmelade
 250 ml trockener Weißwein
 1 TL Zucker

Die Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne etwa 10 Minuten weich dünsten.

Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen, trockentupfen und mit der Marmelade füllen.

Für den Rahm:

100 g Pfifferlinge
 2 Schalotten
 70 ml Sahne
 1 TL Stärke
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin scharf anbraten. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und in die Pfanne geben.

Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

400 g Mehl
 6 Eier
 40 ml Mineralwasser mit Sprudel
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 2 EL Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser und die aufgeschlagenen Eier dazugeben, vermengen und mit einem Kochlöffel aufschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig von einem Spätzlebrett in kochendes Salzwasser schaben und solange kochen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter leicht anbraten.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Änderungen von Ulla Kock am Brink:
100 g Tempuramehl, 75 ml Eiswasser,
50 g Sahne, 50 g Speck in Würfeln
Erdnussöl, zum Frittieren

Ulla veränderte die Birnen-Rezeptur dahingehend, dass sie aus Tempuramehl, Eiswasser und Sahne eine Tempura-Panierung anrührte. Die geschnittenen Birnenspalten wurden durch den Backteig gezogen und in einem Topf mit reichlich Erdnussöl frittiert.

Die Rahmsauce wurde bei Ulla zusätzlich mit Speck angesetzt.

Änderungen von Jochen Schropp:
50 g Speck in Scheiben

Seinen Rehrücken umwickelte Jochen Schropp mit 4 Scheiben Speck bevor das Fleisch in der Pfanne rundum angebraten wurde.