

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2022** ▪
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Robin Pietsch**



Rehrücken mit Wermut-Velouté, Rotkohlsalat, Kräuterseitlingen, Petersilienwurzel-Püree und karamellisierten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

150 g küchenfertiger, ausgelöster Rehrücken
1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz
2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Wacholderbeeren, zum Aromatisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Knoblauch andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren, dann Butter, angedrückten Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Butter aufschäumen und das Fleisch mit der schaumigen Butter mehrfach übergießen und somit das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 54-58 Grad garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wermut-Velouté:

1 Schalotte
2 EL Butter
100 ml Sahne
100 ml Milch
100 ml Wermut
100 ml Weißwein
100ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
1-2 Pimentkörner
1-2 Wacholderbeeren
1-2 Pfefferkörner
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Wermut, Weißwein und Fond ablöschen, dann Sahne und Milch angießen und 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen. Lorbeer, Piment, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben, nochmals 5 Minuten sieden lassen. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Mixstab aufmixen.

Für den Rotkohlsalat:

100 g Rotkohl
1 Zitrone
1 EL Honig
1 TL Haselnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohl in hauchdünne Streifen schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft und –abrieb mit Honig, Haselnussöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den rohen Rotkohl damit marinieren.

Für das Petersilienwurzel-Püree:

200 g Petersilienwurzel
6 EL Butter
125 ml Milch
125 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

2-3 EL Butter in einen Topf geben, langsam bräunen lassen und auf diese Weise eine Nussbutter herstellen. Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Milch, Sahne und Butter in einem Topf für ca. 10 Minuten weich kochen. Petersilienwurzel aus dem Sud nehmen und sehr fein mixen, ggf. noch etwas von dem Milch-Sahnegemisch dazugeben, sodass ein feines Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Nussbutter abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

3 Kräuterseitlinge
1 Schalotte
1 EL Butter
4-5 EL Geflügelfond
1-2 Zweige glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen. Von einem Pilz hauchdünne, rohe Scheiben hobeln und zum Anrichten beiseitestellen. Restlichen Pilze in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die gewürfelten Pilze von allen Seiten anbraten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zu den Pilzen geben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten einige Esslöffel Fond zugeben, nochmals aufkochen bis eine Emulsion bzw. Bindung entsteht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Pilzen geben.

Für die karamellisierten Haselnüsse:

50 g Haselnüsse
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse grob zerhacken und in einer Pfanne leicht anrösten, etwas Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Auskühlen die Nüsse nochmals etwas zerbröseln.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Kerbel

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Petersilienwurzel-Püree mittig auf einen flachen Teller geben. Darauf eine Tranche vom Reh legen und etwas Rotkohlsalat obendrauf drapieren. Kräuterseitlinge um das Gericht verteilen sowie den entstandenen Sud kreisförmig über die Pilze träufeln. Hauchdünn gehobelte, rohe Kräuterseitlinge und die karamellisierten Haselnüsse verteilen. Wermut-Velouté mit einem Mixstab aufmixen, mit einem Löffel vorsichtig den entstandenen Schaum abschöpfen und um das Gericht geben. Zum Ausgarnieren etwas frischen Kerbel verwenden.

Zusatzzutaten von Dennis:

Sojalecithin
Grapefruit
Essbare Blüten

Dennis gab Sojalecithin in seine Wermut-Velouté, um sie besser aufschäumen zu können. Die Grapefruit presste er aus und schmeckte seinen Rotkohlsalat mit Grapefruitsaft ab. Essbare Blüten nutzte Dennis für die Garnitur.

Zusatzzutaten von Christian:

Sojalecithin
Xanthan
Preiselbeeren, aus dem Glas

Christian gab Sojalecithin in seine Wermut-Velouté, um sie besser aufschäumen zu können. Xanthan gab er für eine bessere Bindung in sein Püree und seinen Rotkohlsalat schmeckte Christian mit Preiselbeeren ab.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Robin Pietsch



Kräuterseitlinge mit Barbecue-Sauce und Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Barbecue-Sauce:

300 g Äpfel (Pink Lady)
300 g Paprika
400 g Tomaten
250 g Zwiebeln
3 Staudensellerie
1 Peperoni
100 g Petersilie
50 g Koriander
210 g Honig
50 ml Ahornsirup
160 ml Birnensaft
75 ml Mirin
200 ml Teriyakisauce
75 ml Sojasauce
125 ml Apfelessig
25 g geröstete Koriandersaat
Rauchsalz, zum Abschmecken

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Äpfel und Paprika halbieren und entkernen. Tomaten vom Strunk befreien, Zwiebeln abziehen. Äpfel, Paprika, Tomaten und Zwiebeln grob würfeln und bei 250 Grad 25 Minuten rösten.

Staudensellerie putzen und würfeln. Peperoni hacken. Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Geröstetes Gemüse (Äpfel, Paprika, Tomaten und Zwiebeln) zusammen mit 375 ml Wasser sowie Staudensellerie, Peperoni, Petersilie, Koriander, Honig, Ahornsirup, Birnensaft, Mirin, Teriyakisauce, Sojasauce, Apfelessig, Koriandersaat und Rauchsalz in einen Topf geben, aufkochen und ziehen lassen. Anschließend fein mixen und abpassieren.

Für die Kräuterseitlinge:

5 Kräuterseitlinge
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen, dann halbieren und in Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, Butter hineingeben und die Pilze gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6-7 EL von der Barbecue-Sauce zu den Pilzen geben und etwas einreduzieren lassen.

Für die Garnitur:

Geschälte Haselnüsse
Kerbel

Haselnüsse über die Pilze reiben und mit Kerbel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.