

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2023 ▪
Finalgericht von Robin Pietsch



Rehrücken mit Zwiebel-Butter-Fond, Petersilienwurzel-Püree und karamellisiertem Grünkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

ca. 200 g Rehrücken, pariert
1-2 EL kalte Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
3-5 Wacholderbeeren
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken parieren, gut salzen und in etwas Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten. Hitze reduzieren. Butter, Wacholder, Rosmarin und Thymian zugeben und das Fleisch darin aromatisieren (arrosieren). Rehrücken aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 55 bis 58 Grad bringen. Vor dem Anrichten etwas Pfeffer auf das Reh geben.

Für das Püree:

300 g Petersilienwurzel
150 ml Sahne
50 ml Milch
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Einige Tropfen Trüffelöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzel sorgfältig schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, um eine gleichmäßige Garzeit zu gewährleisten. In einem mittelgroßen Topf die Sahne und Milch geben. Petersilienwurzelstücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Hitze reduzieren und die Petersilienwurzel etwa 20 Minuten weich kochen. Sobald die Petersilienwurzel weich ist, den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt mit einem Stabmixer pürieren, bis ein glattes Püree entsteht. Ein kleines Stück Butter hinzufügen und weiter pürieren, bis das Püree seidig und glänzend ist. Mit Meersalz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss sowie einige Tropfen Trüffelöl abschmecken.

Für den Fond:

2 große Metzger Zwiebeln
1 EL Butter, zum Braten
1 EL Butterwürfel
1 EL Honig
200 ml Geflügelfond
200 ml Weißwein
2 Halme Schnittlauch
2 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Honig hinzufügen und kurz mitdünsten sowie leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond und Wein ablöschen und zum Kochen bringen. Fond bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und die Aromen sich gut verbunden haben. Die Butterwürfel in den Fond einrühren. Fond durch ein Sieb gießen, um die Zwiebeln, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zu entfernen. Fond zurück in den Topf geben und erneut erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren 1-2 EL hauchdünn geschnittenen Schnittlauch über den Fond streuen.

Für den karamellisierten Grünkohl:

200 g frischer Grünkohl
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
1 gute Prise Zucker, Salz & Pfeffer

Grünkohl gründlich putzen und die groben Stiele entfernen. Grünkohl dann in mundgerechte Stücke zupfen. In einer großen Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald die Butter geschmolzen ist und zu schäumen beginnt, den Grünkohl hinzufügen. Eine gute Prise Zucker über den Grünkohl streuen und kurz, weiterbraten, bis der Zucker karamellisiert und der Grünkohl eine leicht grün-goldbraune Farbe annimmt. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss etwas frisch geriebene Muskatnuss über den Grünkohl streuen und gut unterrühren. Den karamellisierten Grünkohl vom Herd nehmen und sofort servieren.

Für die Garnitur:

Wildkräuter
Majoran

Wildkräuter und Majoran als Garnitur verwenden.

Den Rehrücken in ein ca. 4 x 4 cm Stück schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben in einen mitteltiefen Teller setzen. Ringsherum mit einem Löffel, nah am Rehrücken, Petersilienwurzel-Püree geben. Grünkohl drapieren. Wenige Tropfen Trüffelöl daneben geben. Sauce vorsichtig ringsherum angießen und mit wenigen Wildkräutern und Majoran garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Alexander:

1 TL Quittenessig
Kartoffelstärke

Quittenessig gab Alexandeer in sein Püree. Stärke nutzte er nicht.

Zusatzzutaten von Dieter:

keine

Dieter nutzte keine zusätzlichen Zutaten.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2023 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Wirsingkohlroulade mit Pilzrahmsauce und Steinpilzen

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade:

4 schöne große Wirsingblätter
250 g Schweinehackfleisch
250 g Rinderhackfleisch
3 EL fein gehackte Zwiebel
400 ml Geflügelfond
1 Ei
1-3 EL Panko
1 TL Honig
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wirsingblätter kurz blanchieren und abtropfen lassen. Zwischen zwei Küchentüchern mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Hackfleisch gut mischen, Zwiebeln, Eigelb und Panko dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.

Kohlblätter ausbreiten, je ¼ Hackfleisch darauf legen. Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann fest einrollen. Rouladen mit Küchengarn fixieren. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen mit Farbe anbraten. Etwas Honig, Salz und Pfeffer dazugeben. Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten schmoren und zwischendurch wenden. Sobald die Kohlroulade fertig ist, herausnehmen und den Fond mit etwas Butter weiter einreduzieren.

Für die Sauce:

1-2 große Steinpilze
1 Zwiebel
50 ml Sahne
3 EL Butter
250 ml Geflügelfond
1 TL Honig
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Steinpilze sorgfältig putzen und in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL der kalten Butter erhitzen und Zwiebel, Salz, Pfeffer und Steinpilze darin anbraten, bis sie goldbraun sind. Honig hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und zum Köcheln bringen. Frischen Rosmarin und Thymian abzupfen, hinzufügen und die Sauce einige Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Sahne hinzufügen und die Sauce weiter köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Die restliche Butter in kleinen Stücken hinzufügen und unter ständigem Rühren in die Sauce einarbeiten, um sie zu binden und eine cremige Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Vor dem Servieren die Kräuterzweige entfernen.

Für die Garnitur:

Wenige Wildkräuter

Wildkräuter als Garnitur verwenden.

Die Roulade aufschneiden, auf Tellern anrichten, Pilzrahm drumherum gießen und etwas Fond von der Roulade dazugießen. Mit ein paar Wildkräutern garnieren und servieren.