

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2024** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Florian Hollburg

Rehbock mit Rotweinreduktion und Spargel-Kartoffel-Ragout mit Morcheln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g parierter Rehrücken
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Braten
 6 Zweige Rosmarin
 6 Zweige Thymian
 1 Lorbeerblatt
 4 Wacholderbeeren
 1 Pimentkorn
 1 Nelke
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Backöfen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken ggf. auslösen und von Haut und Sehnen befreien. Lorbeer, Wacholder, Piment und Nelke in einem Mörser anstoßen. Knoblauch andrücken. Olivenöl in eine Pfanne geben und Knoblauch, zwei Zweige Rosmarin, zwei Zweige Thymian und ein Stück Butter darin erhitzen. Rehrücken ringsherum salzen und anbraten.

Gemörserte Gewürze und restliche Kräuter zusammen mit dem Fleisch in eine Auflaufform und 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Rehrücken bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen, dann aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann erst anschneiden.

Für die Sauce:

2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 100 g kalte Butter
 2 EL Tomatenmark
 150 ml halbtrockenen Rotwein
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in die Pfanne vom Rehrücken geben, Schalotten hinzugeben und anbraten. Tomatenmark dazugeben, anrösten und mit Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ggf. mit restlichem Gemüse des Ragouts verfeinern.

Für das Ragout:

200 g frische Morcheln, alternativ getrocknete Morcheln
 9 Stangen grüner Spargel
 5 Stangen weißer Spargel
 2 festkochende Kartoffeln
 1 Schalotte
 100 g Butter
 200 ml Weißwein
 50 ml Gemüsefond
 4 cl Cognac
 1 Bund Kerbel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Töpfe mit Wasser aufstellen und salzen

Morcheln, Spargel und Kartoffeln gründlich waschen. Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Enden vom grünen Spargel abschneiden und beide Sorten in Rauten schneiden. Die grünen Spargelköpfe halbieren und beiseitestellen. Kartoffeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Grünen und weißen Spargel sowie die Kartoffeln bis zur gewünschten Bissfestigkeit blanchieren. Grüne Spargelspitzen in einer Pfanne kurz anbraten.

Morcheln schneiden und mit Schalottenwürfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und langsam einreduzieren lassen. Spargel und Kartoffeln hinzugeben, Sahne angießen und mit Cognac ablöschen. Mit Gemüsefond die Konsistenz des Ragouts bestimmen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel hacken und vor dem Servieren zum Ragout geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.