

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2021** ▪
Jahresfinale ▪ **"Signature Dish" mit Nelson Müller**



Julia Riedmiller

**Rehrücken mit Wildjus, handgerollten Schupfnudeln,
 Rosenkohlblättern und Walnuss-Crunch**

Zutaten für drei Personen

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- ½ Karotte
- 75 g Knollensellerie
- ½ EL Tomatenmark
- 150 ml kräftiger Rotwein
- 50 ml Portwein
- 500 ml guter Wildfond
- ½ unbehandelte Orangenschale
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- ¼ TL geraspelte Zartbitterschokolade
- ¼ EL Preiselbeerkompott
- 50 g kalte Butter
- ½ TL Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Wacholderbeeren
- 1 Splitter Zimtrinde
- 1 TL Speisestärke
- ½ TL Puderzucker
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Zwiebel abziehen, Karotte und Knollensellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse und evtl. Fleischreste (ausgelöste Sehnen von unten) im Öl andünsten. Mit Puderzucker karamellisieren. Tomatenmark dazugeben und etwas anbräunen. Nach und nach mit je einem Drittel Portwein und Rotwein ablöschen und jeweils sirupartig einköcheln lassen. Mit Wildfond auffüllen und das Gemüse bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und unter Rühren in die kochende Sauce geben. Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zimt, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Sauce mit Zartbitterschokolade, Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Butter unterrühren.

Für den Rehrücken:

- 400 g ausgelöster Rehrücken, ohne Haut und Sehnen
- 1 EL neutrales Öl
- 1 EL Butter
- ½ TL Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrücken darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 10 Minuten rosa durchziehen lassen. Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer auf 58 Grad einstellen. In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze zerlassen. Wacholderbeeren leicht andrücken, hinzufügen, Rosmarin hinzugeben, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden.

Für die Rosenkohlblätter: Rosenkohl beim Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter aufteilen. Anschließend in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Rosenkohlblätter in aufgeschäumter Butter mit wenig Fond glasieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10 Rosenkohlköpfe
2 EL Butter
Etwas Gemüsefond
Eiswasser
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schupfnudeln: Kartoffeln mit der Schale ca. 15 Minuten in Salzwasser weichgaren, ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Stärke, Salz und Ei zur Kartoffelmasse hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend portionsweise zu 2cm dicken Rollen formen. Jeweils 2cm dicke Stücke abschneiden und mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln formen. In siedendem Salzwasser kochen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend kurz in Butter anbraten.

200 g kleine, mehlig kochende
Kartoffeln
50 g Weizenmehl
1 Ei
½ EL Kartoffelstärke
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Für den Crunch: Bacon klein würfeln und zusammen mit den gehackten Walnüssen in einer Pfanne kross anbraten.

100 g gehackte Walnüsse
2 Scheiben Bacon

Das Rehrückenfilet aufschneiden und mit der Sauce, den Schupfnudeln, den Rosenkohlblättern und dem Crunch auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.