

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2018** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Rehrücken im Tramezzini-Mantel mit Selleriepüree und sauren Fisolen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

- 1 ausgelöster Rehrücken à 200 g
- 2 Tramezzini-Brote
- 1 Hühnerbrust à 200 g (kalt)
- 100 ml Sahne
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten. Leicht abkühlen lassen. (Nicht im Kühlschrank).

Petersilie abrausen und trockenwedeln.

Das kalte Hühnerfleisch kleinschneiden und zusammen mit der Sahne, Salz, Pfeffer und der Petersilie in einer Moulinette schnell zu einer feinen Farce mixen und sofort wieder kühl stellen. (Profi-Tipp: Wichtig bei der Farce: es muss alles kalt verarbeitet werden, da sie sonst gerinnt).

Das Brot mit einem Nudelholz dünner rollen und mit der kalten Farce dünn bestreichen. Nun den Rehrücken vertikal darauf platzieren und seitlich einmal komplett einrollen, so dass das Tramezzini-Brot nur ganz leicht überlappt. Beim Abschluss die Farce als „Kleber“ verwenden.

**Für das Selleriepüree:**

- 300 g Sellerie
- 3 EL Butter
- 1 TL Muskat
- Salz, aus der Mühle

Sellerie in kleine Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abseihen und etwas ausdampfen lassen, sodass kein überschüssiges Wasser mehr im Sellerie ist. Mit den Butterflocken zu einem feinen Püree mixen und mit Salz und Muskat abschmecken.

**Für die Bohnen:**

- 300 g grüne Bohnen (Fisolen)
- 2 Zweige Bohnenkraut
- 1 EL glattes Mehl
- 1 ½ EL Butter
- 200 ml Rinderfond
- 1 Spritzer Weißwein-Essig
- 100 g Schmand
- Eiswasser
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen in ca. 1-2cm große Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

In einem zweiten Topf die Butter schmelzen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Nach und nach mit Fond aufgießen und mit einem Schneebesen so verrühren, dass eine glatte Creme entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken und die Bohnen dazugeben. Bohnenkraut kleinschneiden, mit dem Schmand verfeinern und zugeben.

**Für den Rehrücken:**

- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl, zum Braten

Knoblauch abziehen und andrücken. Den Rehrücken im Tramezzini-Mantel in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl und mit dem andrücken Knoblauch von allen Seiten goldbraun braten und im Ofen 8-10 Minuten Medium garen. (Ca. 53-55 Grad Kerntemperatur)

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

- Zusatzzutaten von Sonja:** *Mit dem Weißwein verfeinerte Sonja das Kochwasser der Bohnen. Thymian und Rosmarin gab sie mit in die Bratpfanne des Rehrückens.*  
*Weißwein*  
*Thymian*  
*Rosmarin*
- Zusatzzutaten von Carl:** *Carl pinselte etwas Honig auf den Rehrücken im Ofen. Crema di Balsamico nutzte er für die Verzierung auf dem Teller und einen Teelöffel Senf verarbeitete er im Sellerie-Püree.*  
*Honig*  
*Crema di Balsamico*  
*Grobkörniger Senf*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2018 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Alexander Kumptner



### Gebeizter Lachs mit geraspeltem Apfel und Senf-Schmand

Zutaten für zwei Personen

- Für den Lachs:** Den Bauchlappen des Fisches wegschneiden. (Daraus können Sie noch ein Tartar herstellen)
- 1 Lachsfilet à 500 g (mit Haut)
  - 1 Bund glatte Petersilie
  - 1 Bund Dill
  - 4 EL Wacholderbeeren
  - 100 g Senfkörner
  - 100 g Korianderkörner
  - 3 Zitronen
  - Zucker
  - Pökelsalz
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Die Haut des Lachs mit einem scharfen Messer einschneiden. Zwei Teile Salz mit einem Teil Zucker vermischen und den Lachs damit von beiden Seiten großzügig einreiben.
- Wacholderbeeren, Koriander- und Senfkörner und Anis in einer Pfanne rösten. Zitronen waschen, trockentupfen und den Abrieb über dem Lachs verteilen. Geröstete Gewürze ebenfalls auf den Lachs geben. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Den Lachs damit komplett bedecken. In der Mitte durchschneiden und den lachs übereinanderlegen, damit die Gewürze und Kräuter noch besser gepresst werden. Nun den Lachs für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend Gewürze und Kräuter herunter streichen, Haut abschneiden und den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.
- Für den Schmand:** Schmand mit Balsamicoessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Zu dem Lachs geben.
- 200 g Schmand
  - Etwas weißer Balsamico Essig
  - 1 EL Pommery-Senf
  - 1 EL Honig
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Apfel:** Apfel waschen, trockentupfen und schälen. Mit einer Raspel kleinraspeln. Apfel mit etwas Essig verrühren. Apfelpaspel auf den Lachsstücken verteilen.
- Für die Garnitur:** Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Weißweinessig marinieren. Zu dem Lachs geben. Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale über das gesamte Gericht verteilen. Dill kleinschneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.