

| Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2015 |  
„Finalmenü“ Alfons Schuhbeck



**Hauptgericht: „Rehrücken auf Glühweinsauce mit Sellerie-Vanille-Püree und Rosenkohl“ von Alfons Schuhbeck**

**Zutaten für zwei Personen:**

*Rehrücken:*

300 g Rehrückenfilet  
½ TL Öl  
2 EL braune Butter  
Wildgewürz, zum Abschmecken  
Mildes Chilisalz, zum Abschmecken  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Selleriepüree:*

600 g Knollensellerie  
1 kleine Kartoffel (80 g)  
70 ml Gemüsefond  
70 ml Milch  
2 cm Vanilleschote  
1 EL braune Butter  
1 EL kalte Butter (5 g)  
2 EL grob gehackte Walnüsse  
Mildes Chilisalz  
Muskatnuss  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Glühweinsauce:*

2 TL Puderzucker  
50 ml roter Portwein  
200 ml kräftiger Rotwein  
1/2 TL Speisestärke  
1 Prise Glühweingewürz  
1 Msp. Orangenabrieb  
60 g sehr kalte Butter  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Rosenkohlblätter:*

4 bis 6 Rosenkohlköpfchen, Salz



## **Zubereitung:**

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und in wenig Öl rundherum anbraten. Im Backofen fertig garen.

Die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Fond und Milch in einem Topf erhitzen, Sellerie- und Kartoffelwürfel mit der Vanille hineingeben und zugedeckt etwa 20 Minuten weich schmoren.

Gemüsewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen, die Vanille entfernen und die Gemüsestücke pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. Die braune Butter unterrühren und das Selleriepüree mit Chilisalz und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Puderrucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren nach und nach in die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet.

Mit etwas Glühweingewürz und Orangenabrieb würzen. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Die Butterwürfel nacheinander bei milder Hitze unter ständigem Rühren in die Sauce geben.

Rosenkohlköpfchen putzen, die einzelnen Blättchen ablösen, in Salzwasser knapp zwei Minuten kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der Gewürzbutter des Rehrückens wenden

Rehrücken auf Glühweinsauce mit Sellerie-Vanille-Püree und Rosenkohl anrichten und servieren.

**Dessert: „Lebkuchenstrudel auf Mandarinen-Pistazien-Salat mit Rumsahne“  
von Alfons Schuhbeck**



**Zutaten für zwei Personen:**

*Für den Strudel:*

2 Blätter	Strudelteig (ca. 25 x 25 cm)
½	Apfel
10 g	Orangeat
10 g	Zitronatwürfel (je ca. 10 g)
1 EL	brauner Rum (z.B. aus Österreich)
1 EL	Mandelblättchen, geröstet
75 g	Elisenlebkuchen (unglasiert oder mit dunkler Schokoladenglasur)
40 g	saure Sahne
2 EL	Milch
1 EL	Rumrosinen
¼ TL	Lebkuchengewürz
1	Ei
25 g	Zucker
20 g	zerlassene Butter
	Puderzucker zum Bestäuben

*Für die Rumsahne:*

100 g	Schlagsahne
1 EL	Puderzucker
2 TL	brauner Rum (z.B. aus Österreich)

*Für den Mandarinen-Pistazien-Salat:*

1	Clementine
1	Granatapfel
1 TL	grob gehackte Pistazien
	Etwas Puderzucker
	Etwas Mandarinenlikör oder Orangenlikör

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Orangeat und Zitronat mit dem Rum vermischen und alles zusammen möglichst klein hacken.



Lebkuchen in Würfel schneiden. Die saure Sahne mit der Milch in einer Schüssel glatt rühren. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, die abgetropften Rumrosinen dazugeben, das Lebkuchengewürz darüberstreuen und alles gut miteinander vermischen.

Das Ei trennen und das Eiweiß zu einem cremig-festen Schnee schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Lebkuchenmasse heben.

Butter schmelzen. Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch legen, mit Butter bepinseln, mit dem zweiten Blatt belegen und ebenfalls mit Butter einpinseln. Die Füllung als Strang entlang einer Längsseite formen, mithilfe des Küchentuchs einrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel mit zerlassener Butter einpinseln und im unteren Drittel im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Sahne mit Puderzucker sämig aufschlagen und mit Rum verfeinern.

Clementine in Scheiben schneiden. Mit Puderzucker bestäuben, etwas Likör darüber träufeln, mit Pistazien und Granatapfelkernen bestreuen.

Lebkuchenstrudel auf Mandarinen-Pistazien-Salat anrichten, mit der mit Rumsahne garnieren und servieren.