

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Dezember 2019** ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



**Marcel Heinen**

**Rebhuhn mit schwarzer Knoblauchsauce, gelber  
Linsencreme, Rote-Bete-Säckchen und gebratenen Shiitake**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rebhuhn:**

2 Rebhuhnbrüste à 200 g, mit Haut  
1 Thymianzweig  
1 Zimtstange  
50 ml Pflanzenöl  
100 g Butter

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rebhuhnbrüste auf der Hautseite knusprig braten, wenden und schließlich im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Butter in einer Pfanne mit Thymian und Zimt auslassen, Fleisch darin arrosieren und anschließend die Hautseite nochmal knusprig braten. Am Ende sollte das Fleisch eine Kerntemperatur von 62 Grad haben.

**Für die Knoblauchsauce:**

15 g schwarzer Knoblauch  
500 ml Kalbsfond  
10 g Sepiatinte  
1 Prise Xanthan  
60 g Butter

Kalbsfond in einen Topf geben und auf ¼ reduzieren. Knoblauch abziehen. Kalbsfond mit Knoblauch, Butter, Sepiatinte und Xanthan in einen Mixer geben und alles für ca. 4 Minuten mixen. Durch ein feines Haarsieb passieren und in einen Topf füllen. Vor dem Servieren einmal aufkochen lassen.

**Für die Linsencreme:**

100 g ausgelassenes Ochsenmark  
250 g gelbe Linsen  
500 ml Geflügelfond  
1 TL Zimtblütenpulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Linzen in Wasser einweichen. Danach in Geflügelfond weich kochen, und aus dem Fond nehmen. Ochsenmark in einer Pfanne auslassen. Linsen, Ochsenmark und Zimtblütenpulver in einen Mixer geben und alles zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Haarsieb passieren. 1/3 der Masse als Füllung für die Rote-Bete-Säckchen verwenden.

**Für die Rote-Bete-Säckchen:**

1 rohe Rote Bete Knolle  
100 ml weißer Balsamico  
100 g Zucker  
6 Mandelkerne

Rote Bete mithilfe eines Gemüsehobels sehr dünn aufschneiden und mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) ausstechen. Scheiben in ein Einmachglas geben. 100 ml Wasser mit Zucker und Balsamico in einem Topf aufkochen lassen, zu den Scheiben ins Glas geben und sofort verschließen. Für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend Scheiben aus dem Sud nehmen und trockentupfen. Mandeln in einer Pfanne in Zucker karamellisieren. Danach die Mandeln auf die Rote Bete Scheiben legen und die Linsencreme darauf geben. Zu Säckchen in Ravioli-Form formen und verschließen.

**Für die Shiitake:** Pilze putzen. In einer Pfanne mit Öl anbraten und mit  
10 kleine Shiitake-Pilze Orangenschalenpulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce  
2 EL Sojasauce ablöschen und leicht reduzieren. Mit kalten Butterflocken binden und die  
1 Msp. Orangenschalenpulver Pilze glasieren.  
2 EL kalte Butter  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.