

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2020 ▪
„3 Pflichtzutaten: Süßkartoffel, Lebkuchen, Bacon“ mit Nelson Müller



Tarik Rose

Rehrücken mit Lebkuchenkruste, Speckchips und Süßkartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken mit Kruste:

1 ausgelöster Rehrücken
1 Stück weicher Lebkuchen
100 g braune Butter
Neutrales Öl, zum Braten

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen, trockentupfen, in Öl anbraten und anschließend im Ofen fertig garen. 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Kruste Lebkuchen zerbröseln und braune Butter herstellen. Butter mit Bröseln vermengen und die Kruste auf die aufgeschnittenen, fertigen Reh Tranchen verteilen.

Für die Chips:

1 Packung Filoteig
8 dünne Scheiben Bacon
2 Eier
1 Stück Butter

Eier trennen und Eiweiß auffangen und aufschlagen. Butter schmelzen. Filoteig mit Eiweiß bestreichen, dann mit Butter. Bacon darauflegen und eine weitere Scheibe Filoteig darauflegen. Das Ganze wiederholen.

Filoteig mit Butter bestrichen zwischen zwei Backmatten legen und im Backofen bei 160-180 Grad backen.

Für das Püree:

1 Süßkartoffel
1 Zitrone
1 Birne
150 g Butter
1 Schuss Essig
1 Stück Ingwer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in brauner Butter anschwitzen. Ingwer schälen, klein schneiden und dazugeben. Birne waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und dazugeben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Essig dazugeben und alles weichschmoren. Pürieren und mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

2 Schalotten
1 rote Chilischote
1 Zitrone
1 Stück Butter
1 Schuss Sahne
Honig
1 Stück Ingwer
1 Schuss Weißwein
1 Schuss heller Portwein
1 Schuss Geflügelfond
1 Stück Lebkuchen
1 Prise Lebkuchengewürz
Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone und Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auspressen. Ingwer schälen und zerschneiden. Chili fein schneiden. Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Weißwein und hellen Portwein raufgeben und alles einkochen. Fond und Sahne hinzugeben. Lebkuchen und Lebkuchengewürz auch hinzugeben. Mit Butter aufmontieren und mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Honig, Orangenabrieb, Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Für die eingelegte Süßkartoffel:

- 1 Zitrone
- 1 Birne
- 1 Stück Ingwer
- 1 Schuss Essig
- 1 Prise brauner Zucker
- Koriander
- Sternanis
- 1 Zimtstange

Ingwer waschen, trockentupfen und zerschneiden. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Süßkartoffel schälen und dünn schneiden. Birne waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Birne und Süßkartoffel in Essig, Zucker, Koriander, Sternanis, Zimtstange, Ingwer und Zitronenabrieb ziehen lassen.

Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.