

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. November 2015 | „Zwei-Gang-Menü“ Nelson Müller



Final-Hauptgang: „Rehrücken mit Lebkuchensauce, Walnussspätzle und Rosenkohlblättern“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- 1 ausgelöster und parierter Rehrücken à 150 g
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Lebkuchensauce:

- 200 ml dunkler Kalbsfond
- 50 g Honigkuchen
- 1 EL Honig
- 1 Msp. Lebkuchengewürz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Walnussspätzle:

- 250 g Mehl
- 70 g geschälte Walnüsse
- 3 Eier
- 1 Muskatnuss
- 20 g Butter
- 2 EL Walnussöl
- Salz, aus der Mühle

Für die Rosenkohlblätter:

- 200 g Rosenkohl
- 20 g durchwachsener Speck
- 3 Schalotten
- 50 g Butter
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen durchziehen lassen.



Für die Walnussspätzle 50 g Walnüsse mit dem Mehl fein mixen und mit Eiern und

80 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen und solange mit der Hand schlagen, bis der Teig Blasen schlägt. Mit einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken und kurz abschrecken. Walnuskerne grob hacken, in einer Pfanne mit Walnussöl Butter anschwemmen und die Spätzle dazu geben.

Für die Lebkuchensauce den Kalbsfond einkochen lassen und mit dem Honigkuchen binden. Mit Honig, Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter den Rosenkohl putzen und einzelne Blätter zupfen. Blätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten schälen und wie auch den Speck in Würfel schneiden. Schalotten und Speck in einem Topf mit Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den „Rehrücken mit Lebkuchensauce, Walnussspätzle und Rosenkohlblättern“ auf Tellern anrichten und servieren.