

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ „Zwei Farben“ mit Cornelia Poletto



Stefanie Golüke

Braun-orange: Rehrücken mit Maronen-Walnusskruste auf Feigen-Portwein-Sauce und Orangen-Polenta-Plätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Plätzchen:

75 g Maisgrieß
3 Orangen
1 TL Butter
½ TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orangen auspressen und eine Schale aufbewahren. 100 ml Wasser mit 150 ml Orangensaft und Salz aufkochen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln. Polenta 1 cm dick auf einem nassen Blech verstreichen und kühl stellen. Kreise ausstechen und in Butter kurz anbraten.

Für das Reh:

1 Rehrücken filetiert, ca. 20 cm lang
1 EL Öl
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Szechuanpfeffer

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne 1 Minute auf jeder Seite in Öl, Butter und Rosmarin anbraten.

Kruste auf dem Fleisch verteilen und im Ofen 10-15 Minuten backen, evtl. kurz am Ende die Grillfunktion einschalten.

Herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Kruste:

100 g vorgegarte Maronen
20 g Weißbrot
15 g Walnusskerne
½ EL Erdnussöl
½ Orangenschale, von oben
20 g getrocknete Feigen
½ Ei

Maronen, Weißbrot und Walnusskerne fein hacken. Im Erdnussöl ca. 2 Minuten kräftig braten. In eine Schüssel umfüllen.

Feigen klein schneiden und mit der Orangenschale und dem halben Ei zu der Maronenmischung geben und alles gut vermengen. Ziehen lassen. Zwischen Klarsichtfolie auf Größe des Rehrückens ausrollen.

Für die Sauce:

2 reife Feigen
40 ml Portwein
80 ml Wildfond
20 g kalte Butter
10-20 g Zucker

Feigen schälen. In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die in Scheiben geschnittenen Feigen mit dem Zucker karamellisieren. Alles mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und mit dem Wildfond aufgießen und aufkochen. Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, die kalte Butter unterrühren und abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Orange
50 ml Weißwein
20 g Zucker
1 Vanilleschote

Orange filetieren und in einem Topf mit Zucker, Weißwein und Vanillemark ca. 2 Minuten erwärmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.