▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2024 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller

Lisa Müller

Rehtatar auf Brotchip mit pochiertem Wachtelei, Wintersalat und Granatapfel-Zitronen-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehtatar:
150 g Rehfilet
2 Scheiben Sauerteigbrot
1 Zitrone, Saft
15 g Schalotten
15 g Kapern
15 g saure Gurken
1 Wachtelei
1 Hühnerei
5 g mittelscharfen Senf
5 g Tomatemark
2-3 Spritzer Tabasco
½ Bund Schnittlauch
Walnussöl, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Reh von Silberhaut und allen Sehnen befreien. In feine Würfel schneiden und sanft hacken, aber keinesfalls pürieren. Fleisch beiseitestellen. Schalotten abziehen. Schalotten, Kapern und saure Gurken fein in Würfel schneiden und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eier trennen und beide Eigelbe, Senf und Zitronensaft aufschlagen. Nun alles zu dem Fleisch hinzufügen und gut vermengen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und etwas Walnussöl würzen und alles gut vermengen. Brot mit einem Servierring ausstechen und in Olivenöl anbraten. Tatar in einem Servierring auf den Teller geben.

Für die Mayonnaise:
1 Ei
½ Zitrone, 1 EL Saft
2 EL Granatapfelkerne
1 TL mittelscharfen Senf
150 ml Sonnenblumenöl

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Zitronensaft, Senf und Granatapfelkerne in einen hohen Messbecher geben. Nun mit dem Pürierstab Granatapfel unter das Eigelb pürieren. In einem dünnen Strahl langsam das Öl in den Becher laufen lassen, während der Pürierstab eingeschaltet ist. So lange Öl eingießen bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist.

Für den Wintersalat:
100 g Feldsalat
2 Radieschen
½ Schalotte
1 TL Zitrone
1 TL Feigensenf
1 Zweig glatte Petersilie
3 Blätter Estragon
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trocken tupfen. Radieschen waschen und hobeln. Schalotte abziehen, sehr fein schneiden und Petersilie und Estragon fein hacken. Aus den restlichen Zutaten eine feine Vinaigrette anrühren.

Für das pochierte Ei:
2 Wachteleier
2 EL Weißweinessig
1 TL Salz

Einen kleinen Topf mit etwa 1 Liter Wasser füllen und Weißweinessig und Salz hinzugeben. Wasser aufkochen und es dann nur noch simmern lassen. Die beiden Wachteleier mit einem scharfen Messer öffnen und in je eine Espressotasse gleiten lassen. Nun mit einem Kochlöffel einen leichten Strudel erzeugen und kurz nacheinander ein Wachtelei in das Wasser gleiten lassen. Etwa eine Minute ziehen lassen und danach mit einer Schaumkelle in eine Schüssel mit warmen Wasser legen, bis sie serviert werden.

Für die Garnitur:
Essbare Blüten

Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.