▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2023 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch

Ulla Meyer

Rehrücken in Thymian-Sauce mit Waldpilz-Risotto und Cranberry-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken und Sauce:
600 g Rehrücken mit Knochen
1 Bund Suppengemüse
20 g Butter
50 ml trockenen Rotwein
1 EL Tomatenmark
½ Bund Thymian
2 Zweige Rosmarin
20 g Mehl
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken vorsichtig von Knochen und Sehnen trennen. Suppengemüse schälen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Knochen in etwas Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben und etwas später das Gemüse dazugeben. Kräftig anbraten lassen. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen und 300 ml Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Thymians dazugeben und bei kleiner Stufe auf ein viertel einkochen lassen. Danach absieben. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen durchrühren. Unter Rühren langsam den Fond dazugeben und aufkochen lassen. Den restlichen Thymian hacken und dazugeben. Zur Seite stellen.

Rehrücken mit dem Rosmarin in einer Grillpfanne von beiden Seiten stark anbraten. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In drei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto:
150 g Risotto-Reis
200 g Waldpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
600 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
1 Stück Parmesan
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 TL Pilzpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond und Pilzpulver mit 800 ml heißem Wasser anrühren. Auf den Herd stellen und warmhalten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Pilze putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl mit Butter in der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und Pilze anbraten und zur Seite stellen. Risotto-Reis in der Pfanne leicht anrösten, mit dem Weißwein ablöschen. Immer nur so viel Gemüsefond dazu gießen, dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren bei leichter Hitze ca. 15 Minuten quellen lassen. Pilzmasse unterheben und ein paar Minuten ziehen lassen. Parmesan nach Belieben hinein hobeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Für das Chutney:
100 g getrocknete Cranberries, in Wasser eingelegt
1 kleine Zwiebel
1 Orange, Saft
Öl, zum Braten
150 g brauner Zucker
Zimt, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cranberries ca. 1 Stunde in Wasser einweichen. Öl in einem Topf erhitzen und die grob zerkleinerten Zwiebeln darin andünsten. Cranberries ohne Wasser zugeben und einige Minuten anschwitzen. Zucker darüber geben, umrühren und ca. 1 Minute unter Rühren leicht karamellisieren. Orange halbieren, Saft auspressen und hinzugeben. Zimt, Salz und Pfeffer zufügen, umrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

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