

Rosa Rehrücken mit Pfirsich-Melba-Gel, Nussbutterschaum, Pinienkerne & Rosa-Pfeffer-Jus

Originalrezept von Sternekoch Kevin Fehling

Gourmetrestaurant La Belle Epoque im Columbia Hotel Casino Travemünde

Rehrücken

- 600 g Rehrücken, Küchenfertig
- 15 g Butter
- Salz, Pfeffer

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Beutel vakuumieren und bei 58 Grad im Wasserbad für 21 Minuten garen. Herausnehmen, 10 Minuten bei 59 Grad ruhen lassen und in einer Pfanne mit Butter, Schalotten und Rosmarin aromatisieren.

Spitzkohlroulade

- 2 Köpfe Spitzkohl
- 50 g a la Creme
- 50 g Speckstippe
- 5 g Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Den Spitzkohl putzen und die äußeren Blätter beiseite legen. Die inneren Blätter in feine Streifen schneiden, beides in gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Den geschnittenen Kohl gut ausdrücken, mit a la Creme, Speckstippe, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die äußeren Blätter auf ein Tuch legen, mit einem Nudelholz leicht ausrollen und die Kohl-Masse zu einer 2 cm dicken Rolle formen. Mit Klarsichtfolie straff einrollen, portionieren und warm stellen.

Rosa-Pfeffer-Jus

- 200 ml Rehjus
- 25 g Rosa Pfeffer
- Salz

Die Rehjus auf 80 Grad erhitzen, den gestoßenen Rosa Pfeffer zugeben, 30 Minuten ziehen lassen, passieren und mit Salz abschmecken.

Pfirsich-Melba-Gel

- 200 g rotes Pfirsichpüree
- 35 g Himbeerpüree
- 2 g Agar Agar

Alle Zutaten zusammen aufkochen, kalt stellen, mixen, passieren und in einer Spritzflasche gekühlt lagern.

Nussbutterschaum

- 185 g Nussbutter
- 110 g Eigelb
- 75 g Eiweiß
- 4 g Pro Espuma, Calent
- Salz, Pfeffer, Muskat

Das Eigelb, Eiweiß und Pro Espuma im Thermomix mixen und die erwärmte Nussbutter einmontieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, in eine Isi-Flasche füllen, mit zwei Kapseln versehen und im Wasserbad bei 60 Grad warm halten.

Fermentierte Schalotten

Die fermentierten Schalotten in der Moulinette fein pürieren und in einer Spritzflasche gekühlt lagern.

Pinienkernrisotto

Polenta

- 240 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1,5 g Salz
- 45 g Maisgrieß

Die Milch, Sahne und Salz aufkochen, den Maisgrieß zugeben, erneut aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.



Quinoa

- 50 g Quinoa
- Salz

Den Quinoa in Salzwasser garen, in Eiswasser abschrecken, trocken und kühl lagern.

Pinienkerne

- 50 g Pinienkerne

Die Pinienkerne im Ofen bei 130 Grad für 12 Minuten rösten.

Die 3 Komponenten zu gleichen Teilen mischen und warm rühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.