



MICHAEL SIMON REIS
EXKLUSIV FÜR WOHNEN & LEBEN SCHIERMEIER

Rosa gebratener Rehrücken mit gefüllten Erdäpfel-Kipferl, Rosenkohl & mariniertem Spaghetti-Kürbis.

Sterne Koch Michael Simon Reis war in unserer Küchenausstellung in Hutthurm zu Gast. Er begeisterte uns mit einem saisonalen Rezept, das aus seiner Sicht den Bayerischen Wald widerspiegelt.

Viel Freude beim Anschauen & Nachkochen,
Ihr Andreas Schiermeier



„Erdig, getreidelastig,
leicht süßlich, Aromen
von gerösteten Zwiebeln,
Liebstöckel und Kümmel
– Aromen, die für mich
den Bayerischen Wald
ausmachen.“

MICHAEL REIS
KÜCHENCHEF IM STERNE-RESTAURANT
„JOHANNIS IN WALDKIRCHEN

Zutaten für 4 Personen

800g Rehrücken (ausgelöst und zugeputzt)
2 Zweige Rosmarin

2 Stk. Große Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Stk. Schalotten
100g Maroni (tiefgekühlt oder vorgekocht)
100g Shiitakepilze oder Egerlinge
½ Bund Schnittlauch

1 Stk. Spagettikürbis
2 El Quittengelee
1 Stk. Bio Orange (Schale & Saft)
50ml Helle Sojasoße
50ml Süße Pflaumensoße
20ml Quittenessig

10 Stk. Rosenkohl
½ Stk. Bio Limette (Schale & Saft)

Butter, Distelöl, Szechuan Pfeffer, Salz,
Ahornsirup, Koriandersamen, Kreuzkümmel,
Zimt, Raz el Hanout, Kardamom gemahlen

Zubereitung Fleisch

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten ca. 30 Sekunden in Öl scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 120 Grad Umluft ca. 10-12 Minuten medium garen. Anschließend eine Pfanne mit Butter und Rosmarin erhitzen und den Rücken darin kurz nachbraten. Nun das Fleisch herausnehmen und einen Teil der Maronis mit einer sehr feinen Reibe darüber reiben, bis eine kleine „pelzige Kruste“ entstanden ist. Gegebenenfalls mit Salz und Szechuanpfeffer nachwürzen.



Zubereitung gefüllte Erdäpfel-Kipferl

Die großen Kartoffeln schälen und mithilfe eines Gemüsebandschneiders in eine lange Bahn schälen.

Alternativ können sie mit einer Brotschneidemaschine die Kartoffel in ca. 1 mm dünne längliche Scheiben schneiden und leicht überlappend zu einer langen Bahn legen. Nun rollen sie die Kartoffelbahn zu einer Roulade mit ca. 5 cm Durchmesser auf. Anschließend schneiden sie die Kartoffel-Roulade in 2 cm dicke Scheiben und legen sie diese auf ein flaches Blech. Dämpfen sie die Scheiben im Dampfgarer, Bambuskorb oder THERMOMIX Varoma für 15 Minuten und lassen sie sie anschließend bei Zimmertemperatur auskühlen.



In der Zwischenzeit schneiden sie die gewaschenen Pilze, Schalotten und die restlichen Maroni in kleine Würfel. Nehmen sie eine Pfanne mit etwas Distelöl und schwitzen sie alles zusammen für 2-3 Minuten bei mittlerer Temperatur an. Mit Salz, Koriander gemahlen und fein geschnittenen Schnittlauch würzen.



Drücken sie nun mit dem Daumen die ausgekühlten Kartoffelspiralen vorsichtig auseinander. In den entstandenen Hohlraum füllen sie die Maroni-Pilzfüllung ein. Setzen sie je 2 gefüllte Kartoffelhälften zusammen und formen sie daraus ein Hörnchen (Kipferl). Kurz vor dem Servieren mit flüssiger Butter bepinseln, mit Salz würzen und bei 140 Grad Umluft ca. 10 Minuten erhitzen.



Zubereitung Kürbis

Dämpfen sie den Kürbis ca. 60 Minuten im Dampfgarer. Die Schale muss sich mit dem Finger eindrücken lassen. Nach dem Erkalten bei Zimmertemperatur den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Mit einem Esslöffel vorsichtig den Kürbis auskratzen und das Fruchtfleisch zusammen mit Quittengelee, Sojasoße, Pflaumensoße, Ahornsirup & Essig vermischen. Mit Schale und Saft einer Orange, Salz, Zimt, Kardamom, Raz el Hanout & Kreuzkümmel abschmecken. Kurz vor dem Servieren in einem kleinen Topf sanft erhitzen und lauwarm servieren.



Zubereitung Rosenkohl

Entfernen sie die äußeren, unschönen Blätter. Versuchen sie den Rosenkohl mit einem kleinen Messer weiter so zu putzen, dass sie ganze Blätter erhalten. Bringen sie einen kleinen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen und blanchieren sie die Rosenkohlblätter darin für 30 Sekunden. Anschließend in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Formen sie aus je 2-3 Blättern ein kleines Schiffchen. Das Innere des Rosenkohls reiben sie dann mit einer feinen Reibe in eine kleine Schüssel. Marinieren sie diese „Rohkost“ mit Distelöl, Salz & Limetten Schale/Saft. Füllen sie jetzt den Rosenkohlsalat vorsichtig in die kleinen vorbereiteten Schiffchen. Kurz vor dem Servieren kann der Rosenkohl für ein paar Sekunden in der Mikrowelle erhitzt werden.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Sie haben Lust auf Kochen im hochwertigen Ambiente?
Unsere Küchenexperten freuen sich auf Ihren Anruf.

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin mit unseren Küchenexperten oder besuchen Sie unsere Küchenausstellung in unserem Einrichtungshaus in Hutthurm.

Wohnen & leben Schiermeier
Goldener Steig 35, D-94116 Hutthurm
info@schiermeier-wohnen.de, Telefon +49 8505 918819-0

