

# Rebhuhn, Knoblauch-Soße, Linsen-Creme, Rote-Bete, Pilze

## Für zwei Personen

### Für das Rebhuhn:

2 Rebhuhnbrüste à 200 g	1 Thymianzweig	1 Zimtstange
50 ml Pflanzenöl	100 g Butter	

### Für die Knoblauchsauce:

15 g schwarzer Knoblauch	500 ml Kalbsfond	10 g Sepiatinte
1 Prise Xanthan	60 g Butter	

### Für die Linsencreme:

100 g ausgel. Ochsenmark	250 g gelbe Linsen	500 ml Geflügelfond
1 TL Zimtblütenpulver	Salz	Pfeffer

### Für die Rote-Bete-Säckchen:

1 rohe Rote Bete Knolle	100 ml weißer Balsamico	100 g Zucker
6 Mandelkerne		

### Für die Shiitake:

10 kleine Shiitake-Pilze	2 EL Sojasauce	1 Msp. Orangenschalenpulver
2 EL kalte Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Rebhuhn:** Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rebhuhnbrüste auf der Hautseite knusprig braten, wenden und schließlich im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Butter in einer Pfanne mit Thymian und Zimt auslassen, Fleisch darin arrosieren und anschließend die Hautseite nochmal knusprig braten. Am Ende sollte das Fleisch eine Kerntemperatur von 62 Grad haben.

**Für die Knoblauchsauce:** Kalbsfond in einen Topf geben und auf  $\frac{1}{4}$  reduzieren. Knoblauch abziehen. Kalbsfond mit Knoblauch, Butter, Sepiatinte und Xanthan in einen Mixer geben und alles für ca. 4 Minuten mixen. Durch ein feines Haarsieb passieren und in einen Topf füllen. Vor dem Servieren einmal aufkochen lassen.

**Für die Linsencreme:** Linsen in Wasser einweichen. Danach in Geflügelfond weich kochen, und aus dem Fond nehmen. Ochsenmark in einer Pfanne auslassen. Linsen, Ochsenmark und Zimtblütenpulver in einen Mixer geben und alles zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Haarsieb passieren.  $\frac{1}{3}$  der Masse als Füllung für die Rote-Bete-Säckchen verwenden.

**Für die Rote-Bete-Säckchen:** Rote Bete mithilfe eines Gemüsehobels sehr dünn aufschneiden und mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) ausstechen. Scheiben in ein Einmachglas geben. 100 ml Wasser mit Zucker und Balsamico in einem Topf aufkochen lassen, zu den Scheiben ins Glas geben und sofort verschließen. Für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend Scheiben aus dem Sud nehmen und trockentupfen. Mandeln in einer Pfanne in Zucker karamellisieren. Danach die Mandeln auf die Rote Bete Scheiben legen und die Linsencreme darauf geben. Zu Säckchen in Ravioli-Form formen und verschließen.

**Für die Shiitake:** Pilze putzen. In einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Orangenschalenpulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce ablöschen und leicht reduzieren. Mit kalten Butterflocken binden und die Pilze glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Heinen am 02. Dezember 2019