

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2026 ▪**
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



**Asiatisches Reh-Tatar mit Mango und Koriander,
gegrilltem Pak Choi und Avocado**

Zutaten für zwei Personen

Für das asiatisches Reh-Tatar:

250 g ausgelöster Rehrücken
 10 g Ingwer
 ½ rote Chilischote
 1 Limette, Abrieb
 1 EL dunkle Sojasauce
 1 TL Ahornsirup
 1 EL Olivenöl
 1 TL Crispy-Chili-Öl
 ½ Bund Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken sorgfältig von Sehnen und Häuten befreien und zunächst in feine Streifen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch erst kurz vor dem Servieren marinieren. Ingwer schälen und fein reiben. Chili entkernen und fein hacken. Koriander mitsamt den zarten Stielen fein schneiden. Rehfleisch mit Ingwer, Chili, Koriander, Limettenabrieb, Sojasauce, Olivenöl, Crispy-Chili-Öl und Ahornsirup vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tatar im Ring anrichten.

Für den gegrilltem Pak Choi und

Avocado:

2 kleine Pak Choi
 1 Avocado
 ½ Limette, Saft
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pak Choi längs halbieren und gründlich waschen. Avocado halbieren, den Stein entfernen und in Spalten schneiden. Avocado mit Limettensaft, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Avocadospalten von beiden Seiten kurz und kräftig grillen. Anschließend den Pak Choi mit der Schnittfläche nach unten in die Grillpfanne geben und ebenfalls kräftig anrösten, bis deutliche Grillspuren entstehen, das Gemüse aber noch Biss hat.

Für die Garnitur:

80 g Buchenpilze
 ½ Mango
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 1 TL Crispy-Chili-Öl
 1 Zweig Koriander

Buchenpilze in einer Pfanne mit etwas neutralem Pflanzenöl scharf anbraten. Anschließend warmhalten.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern befreien und in feine Spalten schneiden. Fächerförmig anrichten.

Mit Koriander garnieren und abschließend etwas Crispy-Chili-Öl über das Gericht träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.