

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Dezember 2025 (WH von 2018) ▪**  
**Ehemaligen Woche ▪ Finalgericht von Nelson Müller**



**Rehrücken mit Serviettenknödeln, Rosenkohl und  
Hagebutten-Lebkuchen-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

1 Rehrückenfilet, à ca. 200 g  
 3 Wacholderbeeren  
 1 Sternanis  
 1 Lorbeerblatt  
 3 Piment  
 100 g grobes Meersalz  
 Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren, Sternanis, Lorbeerblatt, Meersalz und Piment zu einer Beize mischen und die Hälfte auf ein Backblech verteilen. Den Rehrücken darauf legen und mit der anderen Hälfte der Beize bestreuen. 5 min. darin liegen lassen, die Beize anschließend abwaschen und den Rehrücken trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken in Medaillons schneiden und diese in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach weitere fünf Minuten im Ofen garen.

**Für den Serviettenknödel:**

100 g Knödelbrot  
 15 g durchwachsener Speck  
 1 Zwiebel  
 2 Eier  
 250 ml Milch  
 25 g Butter  
 Butter, zum Anbraten  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 2 EL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knödel die Milch in einem Topf erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch beigeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anschwitzen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Eier, Petersilie, Schnittlauch und die Zwiebel-Speck-Mischung zu der Brotmasse geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

25 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit der flüssigen Butter die Klarsichtfolie bestreichen. Ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und so zusammen drehen, dass eine Kugel entsteht.

In kochendes Salzwasser geben und den Kern (mit Hilfe eines Thermometers) bis auf 53 Grad erhitzen, dann herausschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel in der Pfanne goldgelb anbraten.

**Für den Rosenkohl:**

20 g durchwachsener Speck  
 100 g Rosenkohl  
 1 Schalotte  
 Butter, zum Anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zupfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blätter darin blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Speck darin anschwitzen, nach kurzer Zeit die Rosenkohlblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für die Hagebutten-Lebkuchen-**

**Sauce:**

1 Orange  
1 Schalotte  
40 g Hagebuttenmark  
100 g Lebkuchen  
1 TL Butter  
1 Lorbeerblatt  
4 Wacholderbeeren  
50 ml Rotwein  
50 ml Portwein  
500 ml Rehjus  
2 EL Honig  
1 TL Lebkuchengewürz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce die Schalotten abziehen und fein hacken. Orange waschen, halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Orangenschale dazu geben. Mit Rotwein, Orangensaft und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, dann den Jus dazugeben und erneut gut einkochen lassen. Lebkuchen klein hacken und am Ende mit in die Sauce geben. Honig, Hagebuttenmark und Lebkuchengewürz dazu geben und mit Salz und Pfeffer, abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Eva Wagner:** Pankomehl und Haselnuskerne hat Eva für den Rosenkohl benutzt. Mit der Pankomehl, grob gehackte Haselnuskerne, Zitrone hat Eva die Sauce verfeinert.  
1 Zitrone

**Zusatzzutaten von Elisabeth Noelle:** Die Zitrone, Crème fraîche und das Noilly Prat hat Elisabeth für die Verfeinerung der Sauce benutzt.  
Crème fraîche, 1 Zitrone, Noilly Prat