

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2026  
Tagesmotto „Wild“ mit Viktoria Fuchs



**Magdalena Knoll**

**Geschnetzeltes von der Rehleber mit Salbei,  
Kartoffelstampf und karamellisiertem Apfel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

200 g küchenfertige Rehleber in Scheiben  
1 Gemüsezwiebel  
50 g Apfelmus  
20 g Balsamicoessig  
200 ml Wildfond  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Mehl, zum Mehlieren  
10 Salbeiblätter  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Silberhaut von der Rehleber ggf. entfernen. Leber in gleich große Stücke schneiden. Das Mehl mit Pfeffer würzen. Die Leberstücke von beiden Seiten mehlieren. Eine beschichtete Pfanne mit reichlich Öl aufstellen und erhitzen. Leber ganz kurz und scharf von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe hobeln.

Die Zwiebel in der gleichen Pfanne mit etwas Öl zusammen mit Lorbeer und Salbei dünsten. Wenn die Zwiebel angedünstet ist, mit Balsamico ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen, nochmals reduzieren lassen und mit Apfelmus abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Leber zum Saucenansatz geben und heiß ziehen lassen.

**Für den Kartoffelstampf:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe  
125 g Butter  
100 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit gesalzenem, kaltem Wasser aufstellen. Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und ins Wasser geben. Wasser zum Kochen bringen und den Garpunkt der Kartoffel nach 10 Minuten kontrollieren.

Einen kleinen Topf mit Milch, Knoblauchzehe und reichlich geriebener Muskatnuss aufstellen und erwärmen, aber nicht kochen lassen.

Weiche Kartoffeln abseihen, zurück in den Topf geben und ein kaltes Stück Butter dazugeben. Mit einem Stampfer grob vermischen. Nach und nach die aromatisierte Milch zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und ggf. nochmal ein weiteres Stück Butter dazu geben. Mit geschlossenem Deckel beiseitestellen.

**Für den karamellisierten Apfel:**

1 Boskoop-Apfel  
1 Zitrone, Saft & Abrieb  
50 ml naturtrüber Apfelsaft  
3 EL Apfelessig  
3 Nelken  
3 Pfefferkörner  
3 Pimentkörner  
1 Prise Muskatblüte  
1 Prise Zimt  
50 g Puderzucker

Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In gleich große Stücke schneiden. In einer kleinen beschichteten Pfanne Puderzucker karamellisieren lassen. In einer anderen Pfanne Nelke, Pfeffer, Piment ohne Fett rösten. Anschließend im Mörser fein zerstoßen.

Apfelspalten zusammen mit den Gewürzen in die Karamell-Pfanne geben und kurz von beiden Seiten Farbe annehmen lassen. Dann mit Apfelsaft ablöschen und mit Essig und Zitronensaft abschmecken. Beiseitestellen und in der Pfanne mit Restwärme gar ziehen lassen.

- Für die Garnitur:**
- Butter in einer Pfanne zerlassen und den Salbei darin knusprig braten.
  - 3 EL Butter
  - 10 Salbeiblätter
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Georg Hermann**

## **Sous-vide gegarter Hirschrücken mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce, zweierlei Püree und wildem Brokkoli**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Hirschrücken:**

400 g ausgelöster Hirschrücken am Stück  
 1 Knoblauchzehe  
 Butter, zum Braten  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 5 Wacholderbeeren  
 ½ TL Koriandersamen  
 ½ TL Senfsaat  
 ½ TL getrockneter Rosmarin  
 2 Lorbeerblätter  
 1 TL geräuchertes Paprikapulver  
 5 schwarze Pfefferkörner  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch parieren und die Abschnitte für die Sauce beiseitelegen.

Wacholderbeeren, Koriandersamen, Senfsaat und Pfefferkörner mörsern. Mit Paprikapulver und Rosmarin vermengen. Hirschrücken ggf. parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der gemörserten Gewürzmischung wälzen. In einen Vakuumbeutel geben und verschließen. Und für ca. 30 Minuten bei 56 Grad sous-vide garen. Anschließend das Fleisch abtupfen und in Pflanzenöl und Butter mit den frischen Kräutern und einer angedrückten Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten.

### **Für die Sauce:**

Fleischabschnitte, von oben  
 1 Schalotte  
 100 g Preiselbeer-Gelee, alternativ  
 Preiselbeeren aus dem Glas  
 Kalte Butter, zum Montieren  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 1 TL Tomatenmark  
 200 ml trockener Rotwein  
 100 ml Wildfond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und

Fleischabschnitte darin kräftig anbraten. Schalottenwürfel hinzugeben und ebenfalls mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit Fond auffüllen und nochmals reduzieren. Preiselbeeren einrühren. Durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für das Kürbispüree:**

400 g Hokkaido  
 1 kleine Zwiebel  
 3 Knoblauchzehen  
 1 EL Butter  
 2 EL Olivenöl  
 1 TL Ahornsirup  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in Stücke schneiden und mit Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und Ahornsirup mischen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, vierteln und auf einem Blech verteilen. Bei 200 Grad ca. 25–30 Minuten im Backofen rösten, bis der Kürbis weich und leicht karamellisiert ist.

Mit Butter fein pürieren und nach Geschmack würzen. Warmhalten. Optional durch ein Sieb streichen.

**Für das Selleriepüree:**

200 g Knollensellerie  
1/4 Zitrone, Saft  
3 EL Butter  
200 ml Sahne

Sellerie schälen, würfeln und in leicht gesalzener Sahne weichkochen. Abgießen, etwas Kochflüssigkeit auffangen und mit Butter cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Falls nötig, mit Kochflüssigkeit verfeinern, bis die Konsistenz seidig ist.

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den wilden Brokkoli:**

150 g wilder Brokkoli  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli putzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Brokkoli darin 2-3 Minuten mit angedrückter Knoblauchzehe und Thymian anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nadine Gerhardy

## Gyoza mit Hirschhack-Füllung, Preiselbeer-Chili-Dip und „Smashed Cucumber Salad“

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Gyoza-Füllung:

200 g Hirschfleisch aus der Keule  
 1 kleine Karotte  
 ¼ Stange Staudensellerie  
 5 Shitake  
 1 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 2 cm Ingwer  
 1 EL Ponzu  
 1 EL Sojasauce  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
 1 TL heller Sesam  
 1 TL dunkler Sesam  
 2 Stangen Zitronengras  
 2 Zweig Minze  
 2 Zweige Koriander

#### Für die Fertigstellung:

10 Gyoza-Teigblätter  
 1 Ei  
 Pflanzenöl, zum Braten

#### Für den Preiselbeer-Chili-Dip:

1 Frühlingszwiebel  
 ½ kleine rote Chilischote  
 1 cm Ingwer  
 ½ Limette, Abrieb  
 100 g Preiselbeeren aus dem Glas  
 ½ TL flüssiger Honig  
 ½ TL Sesamöl  
 1/2 TL Sojasauce  
 ½ TL Reisessig  
 1 Prise Salz

Das Hirschfleisch und Shitake durch den Fleischwolf drehen. Dafür eine 5-Millimeter-Scheibe verwenden. Schalotte und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras sehr fein hacken.

Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die gehackten Zutaten dazugeben und weitere 4 Minuten braten.

Karotte und Sellerie schälen und sehr fein raspeln.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin anschwitzen. Minze und Koriander hacken und zu dem Gemüse geben. Sesam, Ponzu und Sojasauce ebenfalls zum Gemüse geben und 3 Minuten köcheln lassen.

Gemüse mit Hackfleisch in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu feucht ist. Wenn die Masse zu feucht ist, einfach auf ein Sieb geben, abgetropfte Flüssigkeit auffangen, einreduzieren lassen und wieder in die Schüssel geben.

Ei trennen. Eiweiß auffangen, Eigelb anderweitig verwenden.

Gyoze Teig ausbreiten und mit Eiweiß bepinseln. Jeweils mit etwa 20 g der Hackfleisch-Masse befüllen, gut verschließen und den Rand in Falten legen. Gyoza in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Wasser auffüllen, einen Deckel auf die Pfanne geben und ca. 4-6 Minuten garen, bis das Wasser verkocht ist.

Ingwer schälen und fein reiben. Chili fein schneiden, Kerne entfernen. Den grünen Teil der Frühlingszwiebel fein hacken. Den weißen Teil anderweitig verwenden. Chilischote, Preiselbeeren, Ingwer, Sojasauce, Essig und Öl verrühren. Honig dazugeben und mit Salz abschmecken. Frühlingszwiebeln und Limettenabrieb unterheben. Falls nötig etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

**Für den Smashed-Cucumber-Salad:**

1 Salatgurke  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehne  
1 Limette, Saft  
½ TL heller Sesam  
½ TL dunkler Sesam  
50 ml Rapsöl  
2 EL Sojasauce  
½ EL Zucker  
Chiliflocken, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Gurke waschen, Enden abschneiden, längs vierteln und mit der Schale nach unten auf das Brett legen. Dann mit einem Nudelholz über die Gurken rollen und diese zerdrücken. Anschließend die Gurke in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und hacken. Zucker, Sesam, Sojasauce und Limettensaft zu den Gurken in die Schüssel geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und geschrotete Chili dazugeben und frittieren. Das Ganze gut schwenken, zu den Gurken in die Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.