

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2026
Finalgericht von Viktoria Fuchs



Für das Rehsschnitzel:

200 g ausgelöster Rehrücken
1 Ei
Butterschmalz, zum Braten
50 g Mehl
50 g Paniermehl
25 g gemahlene Haselnüsse
25 g gehobelte Haselnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehsschnitzel mit Haselnuss-Panierung, Preiselbeeren, Kartoffelrösti und Vichy-Karotten

Zutaten für zwei Personen

Den Rehrücken in vier dünne Scheiben schneiden und zwischen einem Backpapier zu dünnen Schnitzeln klopfen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquiritem Ei und einem Gemisch aus gemahlenen, gehobelten Haselnüssen und Paniermehl bereitstellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander zunächst in Mehl, anschließend in Ei und in dem Gemisch aus Haselnüssen und Paniermehl wenden. Die Schnitzel in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun braten.



Das Ei nicht mixen, sondern nur mit einer Gabel verquirlen, so soufflieren die Schnitzel beim Braten schöner.

Für die Preiselbeeren:

250 g TK-Preiselbeeren
150 g Zucker
Speisestärke, zum Abbinden

Preiselbeeren mit 75 ml Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und Preiselbeeren unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Preiselbeeren ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelrösti:

4 große festkochende Kartoffeln
Sonnenblumenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser halbgar kochen. Kurz abkühlen lassen, pellen und mit einer groben Reibe reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in zwei Portionen teilen. Jeweils eine Portion locker in eine heiße Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl drücken und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Vichy-Karotten:

5 Karotten, ca. 500 g
2 Frühlingszwiebeln
1 Schalotte
25 g Butter
100 ml Mineralwasser
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, Karotten schälen. Schalotte in Brunoise schneiden. Karotten je nach Größe längs halbieren und dann schräg in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schalottenwürfel in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Karotten hinzugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und kurz mit anschwitzen. Mit etwas Mineralwasser aufgießen und abgedeckt bissfest garen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und kurz vor dem Servieren hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Georg: Georg verfeinerte mit dem Portwein die Preiselbeeren. Mit Orangensaft und -zeste aromatisierte er die Karotten. Mit der Zitrone verfeinerte er das Schnitzel. Er nutzte Zitronenabrieb und -saft.

Zusatzzutaten von Nadine: Miriam verfeinerte mit dem Rotwein und dem Thymian die Preiselbeeren. Zitronenabrieb nutzte sie zum Aromatisieren der Karotten und auch für den Rösti.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2026
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Für den Teriyaki-Spieß:

300 g ausgelöster Rehrücken

1 Limette, Saft

100 ml Sojasauce

100 ml Mirin

1 EL Honig

1 TL helle Misopaste

Pflanzenöl, zum Braten

Speisestärke, zum Abbinden

½ TL Chiliflocken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

¼ Hokkaido

6 braune Champignons

2 Stangen Staudensellerie

2 Frühlingszwiebeln

2 Limetten, Saft

1 TL geröstetes Sesamöl

1 TL Fischsauce

1 TL heller gerösteter Sesam

Pflanzenöl, zum Braten

½ Bund Koriander

1 Prise Chiliflocken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse

1 Beet Shisokresse

½ TL heller Sesam

Teriyaki-Spieß vom Reh mit asiatischem Salat

Zutaten für zwei Personen

Die Sojasauce und Mirin mit Honig und Chiliflocken in einen Topf geben und aufkochen lassen. Misopaste einrühren. Mit etwas Speisestärke abbinden und mit Limettensaft abschmecken. Rehrücken in Medaillons schneiden und auf zwei Holzspieße spießen. Das Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Öl benetzen und in einer heißen Grillpfanne kräftig anbraten. Dabei einmal wenden. Pfanne von der Hitze nehmen und das Fleisch ruhen lassen. Das Fleisch vor dem Servieren mit dem Teriyaki-Lack einstreichen. Restlichen Lack in ein verschließbares Glas füllen, im Kühlschrank aufbewahren und alsbald verbrauchen. Der Lack schmeckt auch gut zu Gemüse, Fisch, Rind und Garnelen.

Pilze putzen und vierteln. Korianderstiele fein schneiden, einen Teil der Blätter fein schneiden, den Rest grob zupfen. Sellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Fein geschnittenen Koriander zu den Pilzen geben und salzen. Von der Hitze nehmen.

Kürbis in dünne Spalten schneiden, entkernen und in der Grillpfanne kräftig braten. Kürbis herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Pilze mit Bratfett der Pfanne in eine Schüssel geben und mit Sellerie, Kürbis, Koriander und Lauchzwiebeln vermengen. Sesam, Limettensaft, Chiliflocken, Sesamöl und Fischsauce hinzugeben und vermengen. Mit Salz abschmecken.

Gerichte mit Kresse und Sesam garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.