

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



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

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

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

Den Rehrücken in vier dünne Scheiben schneiden und zwischen einem Backpapier zu dünnen Schnitzeln klopfen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und einem Gemisch aus gemahlene, gehobelte 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.



**PROFI
TIPP**

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



Teriyaki-Spieß vom Reh mit asiatischem Salat

Zutaten für zwei Personen

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

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.

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

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.

Für Die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse
 1 Beet Shisokresse
 ½ TL heller Sesam

Gerichte mit Kresse und Sesam garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.