

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2025** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



**Rehmedaillons im Wirsingmantel mit Steinpilzknöpfli
und Orangen-Ingwer-Karotten**

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

300 g ausgelöster Rehrücken, ohne
Haut und Sehnen
2 Wirsingblätter
1 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Von den Wirsingblättern den Strunk herausschneiden, Blätter etwa 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach in kaltem Wasser abschrecken.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit Rosmarin in etwas heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Dann in den Wirsingblättern straff einwickeln und in etwa 15 Minuten im heißen Ofen rosa garen.

Für die Knöpfle:

150 g Steinpilze
1 Schalotte
1 Ei
40 g kalte Butter
1 EL Butterschmalz
75 ml kräftiger Wildfond
100 g Mehl
½ Bund Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, dann nach und nach das Mehl unterarbeiten. Knöpfleteig mit einem Kochlöffel so lange schlagen bis der Teig kleine Bläschen bildet.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Teig portionsweise mit einer Knöpflepresse hineindrücken. Knöpfle einmal aufkochen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Steinpilze putzen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Knöpfle in Butterschmalz in einer großen heißen Pfanne etwa 1 Minute lang anbraten. Dann die gewürfelten Steinpilze und Schalotten dazugeben und 2 weitere Minuten braten. Wildfond dazu gießen, die Pfanne vom Herd nehmen. Petersilie hacken und 1 EL davon untermischen, alles mit Salz, Pfeffer abschmecken und kalte Butter unterschwenken.

Für die Orangen-Ingwer-Karotte:

2 Babykarotten
100 g Ingwer
200 ml Orangensaft
120 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Babykarotten und Ingwer fein schälen.

Orangensaft, Zucker, geschnittenen Ingwer und Salz aufkochen und die Karotten darin garen. Sie sollten noch einen leichten Biss haben.

Steinpilzknöpfli in tiefe Teller verteilen. Rehrücken in Stücke schneiden und darauf anrichten. Orangen-Ingwer-Karotten dazu geben und servieren.

Zusatzzutaten von Alexander: Alexander nutzte den Ahornsirup und den Zimt, um mit dem Orangensaft der Orangen-Ingwer-Karotten eine Sauce herzustellen. Die Haselnüsse röstete er für die Garnitur.

Zusatzzutaten von Julia: Julia nutzte den Rotwein, den Orangensaft und die Butter, um daraus eine Sauce zu machen.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2025** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Rehrücken im Wirsingmantel mit Pilzrahm-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g ausgelöster Rehrücken
100 g kaltes Wildfleisch
2 große Wirsingblätter
100 ml kalte Sahne
Butterschmalz, zum Anbraten
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Salbeiblätter
1 Prise Piment
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kaltes Wildfleisch grob würfeln und in den Mixer geben. Mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach die kalte Sahne zugießen und alles zu einer glatten, geschmeidigen Farce mixen. Falls nötig, etwas mehr Sahne zufügen, bis die Masse gleichmäßig cremig ist. Farce kühl stellen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten. Thymian, Rosmarin und Salbei mit in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Fleisch herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Wirsingblätter 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Strunk herausschneiden. Die Blätter zwischen Küchentüchern ausbreiten und vorsichtig mit einem Nudelholz flach rollen, bis sie elastisch werden und sich gut formen lassen.

Ein Wirsingblatt auf ein Küchentuch legen und mit etwas Farce bestreichen. Den abgekühlten Rehrücken in die Mitte legen. Die Blattränder vorne und hinten über das Fleisch schlagen. Oben nochmals etwas Farce auftragen, damit das Wirsingblatt gut haftet. Wirsingblatt seitlich hochklappen und den Rehrücken mithilfe des Küchentuchs fest einrollen. Rehrücken auf ein Backblech legen und im Ofen 20 Minuten garen.

Nach dem Garen Butter und etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Thymian und Rosmarin zugeben. Den Rehrücken im Wirsingmantel vorsichtig darin rundum goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Sauce:

200 g gemischte Pilze, z.B.
Champignons, Kräuterseitlinge,
Pfifferlinge
1 rote Zwiebel
1 weiße Zwiebel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ Orange, Abrieb
Butterschmalz, zum Anbraten
1 EL Butter
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
150 ml Gemüse- oder Wildfond

Pilze putzen und grob schneiden. In der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebart wurde, etwas Butterschmalz erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln und Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in die Pfanne geben, Zwiebeln bei mittlerer Hitze langsam goldbraun schmoren. Knoblauch abziehen und fein hacken, gegen Ende dazugeben. Zwiebeln und Knoblauch herausnehmen und zu den Pilzen geben.

In der Pfanne den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond, Sahne und etwas frisch geriebene Orangenschale zufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

1 Bund glatte Petersilie
Chiliflocken, nach Geschmack
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauce cremig einkochen lassen. Pilze, Zwiebeln und gehackte Petersilie hineingeben, kurz aufkochen.

Für die Garnitur:
1 EL Preiselbeermarmelade
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

Gericht mit Preiselbeermarmelade, Thymian und Rosmarin garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.