

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2025 „Rezepte-Wichteln“ mit Viktoria Fuchs



Kathrin Deininger kocht ihr eigenes Gericht

Rehrücken mit Portweinjus, zweierlei Rosenkohl und Haselnuss-Knöpfle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
Butter, zum Braten
Sonnenblumenöl, zum Braten
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken salzen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl rundum scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Thermometer mittig hineinstecken und in den Ofen geben bis es 58 Grad erreicht hat. Fleisch dann nochmal kurz in einer Pfanne mit Butter und den Kräutern nachbraten. Vor dem Servieren pfeffern.

Für die Portweinjus:

3 Schalotten
200 ml Portwein
200 ml Rotwein
500 ml Wildfond
Sonnenblumenöl zum Anbraten
1 EL Speisestärke
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf in Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und fast komplett einreduzieren lassen. Die Gewürze, Kräuter und den Wildfond hinzugeben und erneut stark reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Jus mit Stärke abbinden und nochmals aufkochen lassen.

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
1 Orange, Abrieb
1 EL Butter
1 EL Ahornsirup
1 EL Olivenöl
Gemahlener Zimt, zum Abschmecken
Gemahlener Koriander, zum Abschmecken
Chilisalz, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die eine Hälfte des Rosenkohls in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Kalt abschrecken. Anschließend in Butter schwenken und mit Salz würzen.

Die andere Hälfte des Rosenkohls in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Ahornsirup, Orangenabrieb und den Gewürzen marinieren. Im Backofen bei 200 Grad für ca. 20 Minuten rösten.

Für die Haselnuss-Knöpfe: Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen. Aus
3 Eier Mehl, Haselnüssen, Eier, etwas Wasser und einer Prise Salz einen
1 EL Butter schönen, geschmeidigen Teig herstellen. Mithilfe des Spätzlehobels den
200 g Spätzlemehl Teig in kochendes Salzwasser hobeln. In Salzwasser garen,
100 g gemahlene Haselnüsse herausnehmen und abtropfen lassen.
Salz, aus der Mühle Vor dem Anrichten kurz in Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mona Hemme-Stromeyer kocht das Gericht von Robin Lursky

Tortellini mit Kürbisfüllung, Weißweinschaum, gerösteten Kürbiskernen und Schnittlauch Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortellini:

4 Eier
300 g Weizenmehl, Type 405
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei der Eier trennen, Eigelbe davon auffangen und das Eiweiß anderweitig verwenden.

Mehl mit zwei Volleiern, zwei Eigelben und einer Prise Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen (per Hand oder mit der Nudelmaschine, Stufe 6) und beiseitelegen.

Für die Kürbis Füllung:

250 g Butternut-Kürbis
½ Zitrone, Abrieb
20 g Parmesan
40 g Mascarpone
Butter, zum Schwenken
1 EL Olivenöl
5 kleine Amarettini
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten weich rösten. Amarettini fein zerbröseln.

Den gegarten Kürbis fein pürieren und etwas abkühlen lassen.

Mascarpone, Amarettinibrösel und Parmesan unterheben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken. Anschließend einige Minuten kaltstellen.

Den ausgerollten Nudelteig in ca. 7 cm große Kreise ausstechen. Je 1 TL der Kürbisfüllung in die Mitte geben. Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln, zu einem Halbkreis falten und die Enden zusammendrücken, sodass Tortellini entstehen. Tortellini in reichlich gesalzenem Wasser ca. 2-3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in etwas zerlassener Butter schwenken.

Für den Weißweinschaum

1 kleine Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft & Abrieb
1 EL Butter
50 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
50 ml Sahne
50 ml Sojamilch
1 Prise weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schalotte darin glasig anschwitzen. Knoblauch hinzugeben und farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf etwa die Hälfte einkochen. Sahne, Sojamilch und Gemüsefond zugeben, bei mittlerer Hitze leicht einköcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Schnittlauch-Öl

1 Bund Schnittlauch
50 ml Rapsöl
1 Prise Salz

Schnittlauch grob schneiden. Öl in einem Topf auf 70 Grad erwärmen und mit dem Schnittlauch in einem Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb oder Passiertuch abseihen und kaltstellen.

Für die gerösteten Kürbiskerne:

3 EL Kürbiskerne

Backofen auf 150 Grad Umluft reduzieren. Kürbiskerne auf ein Backblech geben und darin ca. 5 Minuten gleichmäßig rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thorsten Hamann kocht das Gericht von Mona Hemme-Stromeyer

Konfiert Kabeljau mit Weißweinschaum, Süßkartoffelcreme, Pfefferbeißer-Würfeln und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet ohne Haut
2 Knoblauchzehen
1 Limette, Abrieb
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1,5 L Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen

Das Öl in einem Topf auf 60 Grad erhitzen. Knoblauchzehe abziehen. Kräuter und Knoblauch in das Öl geben. Die Temperatur halten, sie darf nicht höher sein, sonst stockt das Eiweiß des Fisches. Fisch vorsichtig hineingeben und je nach Größe 10-15 Minuten garziehen lassen. Anschließend auf Küchenpapier etwas entfetten und mit Fleur de Sel und Limettenabrieb würzen.

Für die Weißweinschaum:

1 Schalotte
100 ml Sahne
150 ml trockener Weißwein
100 ml franz. Wermut
50 ml weißer Portwein
50 ml Gemüsefond
Pflanzenöl, zum Braten
Lecithin, zum Andicken
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und anschwitzen bis sie glasig ist. Weißwein, Portwein und Wermut hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Gemüsefond auffüllen und auch diesen einkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Sobald die Flüssigkeit genug einreduziert worden ist, vom Herd nehmen und die Sahne hinzugeben. Anschließend eine halbe Messerspitze Lecithin hinzugeben und in einem hohen Gefäß zu einem Schaum verarbeiten. Sofort anrichten.

Für die Süßkartoffelcreme:

1 große Süßkartoffel
100 g Mascarpone
1,5 L Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden und im Gemüsefond garen. Sobald die Stücke weich sind herausnehmen und ausdampfen lassen. Anschließend Süßkartoffel mit Mascarpone und etwas Fond in einen Standmixer geben und sehr fein pürieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Petersilien-Öl:

1 großes Bund glatte Petersilie
200 ml Traubenkernöl
Salz, aus der Mühle

Öl gemeinsam mit der Petersilie auf knapp 60 Grad erwärmen. Anschließend alles in einem Standmixer mit einer Prise Salz geben und gut durchmischen. Dann durch ein Sieb abgießen, in eine Spritzflasche geben und als Garnitur verwenden

Für die Pfefferbeißer-Würfel:

1 Pfefferbeißer-Wurst
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Pfefferbeißer-Wurst in Würfel schneiden und kurz in einer Fritteuse oder Topf mit heißem Fett frittieren.

Für die Garnitur:

Dunkle, essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.



Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Dezember 2025*):

- 1.Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen



Robin Lursky kocht das Gericht von Thorsten Hamann

Entenbrust mit Cranberry-Portweinsauce, Pastinaken-Gemüse und Cassis-Feigen

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 1 Barbarie-Entenbrust, ca. 350-400 g
- 1 Orange, Abrieb
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust auf der Hautseite mit der Spitze eines scharfen Messers rautenförmig leicht einritzen und salzen. Dann die Entenbrust ohne Zugabe von Fett auf der Hautseite ca. 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und dann mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform geben. Die Entenbrust mit etwas Orangenabrieb und Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben aufgeschnitten servieren.

Für die Cranberry-Sauce:

- 50 g frische Cranberrys
- 1 rote Zwiebel
- 50 g kalte Butter
- Butterschmalz, zum Braten
- 150 ml trockener Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 100 ml Portwein
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in die bereits benutzte Pfanne der Ente geben und gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, mit Rotwein ablöschen und die Cranberrys sowie Rosmarin hinzugeben. Das Ganze aufkochen und kräftig reduzieren lassen. Anschließend Wildfond hinzugeben, nochmals reduzieren lassen. Rosmarin herausnehmen, den Portwein hinzufügen und letztmalig reduzieren. Hitze herunterdrehen und die kalte Butter portionsweise unter Rühren begeben, bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat. Schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pastinaken-Gemüse:

- 3 mittelgroße Pastinaken
- 2 EL Butter
- 1 kleines Bund glatte Petersilie
- 50 Sesamkörner
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Streifen schneiden, Petersilie fein hacken. Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Pastinaken etwa 10 Minuten in Wasser dünsten. Anschließend überschüssiges Wasser abgießen.

In einer Pfanne etwas Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, die gedünsteten Pastinaken hinzugeben und leicht Farbe annehmen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Petersilie und Sesam bestreuen.

Für die Cassis-Feigen:

- 4 kleine frische Feigen
- 1 Zitrone, Abrieb
- 1 EL Butter
- 200 ml trockener Rotwein
- 100 ml Cassis-Sirup
- 1 EL Puderzucker

Feigen schälen. Puderzucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein und Cassis-Sirup ablöschen. Butter und Zitronenabrieb hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.