

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2026 ▪**
Finalgericht von Viktoria Fuchs



**Rosa gebratener Rehrücken im Tom-Kha-Sud mit
Gemüse, Chili-Öl und Jasminreis**

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratener Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
 2 EL Butter
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine unbeschichtete Pfanne stark erhitzen und Butter sowie Pflanzenöl darin erhitzen. Rehrücken von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in die heiße Pfanne geben und rundum kurz und kräftig anbraten. Anschließend das Fleisch auf ein Backblech oder in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 48–52 °C erreicht ist. Rehrücken anschließend ruhen lassen und vor dem Servieren nochmal scharf anbraten.

Für den Tom-Kha-Sud:

60 g Ingwer
 40 g Galgant
 1 Limette, Saft
 400 ml Kokosmilch
 400 ml Geflügelfond
 ½ EL Fischeisessenz
 2-3 Limettenblätter
 3 Stangen Zitronengras
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer und Galgant schälen und fein schneiden. Zitronengras leicht andrücken und in Stücke schneiden. Limettenblätter ebenfalls fein schneiden. Geflügelfond und Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Ingwer, Galgant, Zitronengras und Limettenblätter dazugeben und den Sud bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und mit Fischeisessenz, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Chili-Öl:

1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 2 cm Ingwer
 1 EL Sojasauce
 150 ml neutrales Pflanzenöl
 1 TL Sesam
 4 EL Chiliflocken
 1 TL Szechuanpfeffer
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL brauner Zucker
 ½ TL Salz

Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles fein hacken. Sesam, Chiliflocken, Szechuanpfeffer, Paprikapulver, braunen Zucker und Salz in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch, Schalotte und Ingwer darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun und knusprig braten. Das heiße Öl vorsichtig über die Gewürzmischung gießen und alles gut verrühren. Sojasauce unterrühren und das Chili-Öl mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend abschmecken und bis zum Servieren bei Raumtemperatur stehen lassen.

Für das Gemüse:

4 Champignons
 4 Kirschtomaten
 1 kleiner Pak Choi
 100 g Edamame
 100 g Buchenpilze
 2,5 EL Chili-Öl, von oben
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten vierteln, Buchenpilze halbieren. Pak Choi vom Strunk befreien und zusammen mit den Edamame in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Champignons, Kirschtomaten, Pilze, Pak Choi und Edamame in einer heißen Pfanne mit etwas Chili-Öl kurz und kräftig anbraten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Jasminreis:

120 g Jasminreis
 Salz, aus der Mühle

Jasminreis in einem feinen Sieb unter kaltem Wasser gründlich abspülen, bis das Wasser klar abfließt. Anschließend mit der entsprechenden Menge Wasser und etwas Salz in einen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Reis bei geschlossenem Deckel nach Packungsanleitung ca. 12-15 Minuten garen, bis das Wasser vollständig aufgenommen ist. Topf vom Herd nehmen und den Reis noch ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel quellen lassen.

Für die Garnitur:

½ Mango
 ½ Bund Minze
 ½ Bund Koriander

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in dünne Scheiben schneiden. Kräuter abbrausen und trockenwedeln.

Gemüse in tiefen Tellern anrichten und die Mangoscheiben darauf verteilen. Fleisch in Tranchen schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Tom-Kha-Sud erneut erhitzen und mit einem Stabmixer leicht aufschäumen. Vorsichtig um das Gemüse und Fleisch angießen. Mit Minze, Koriander und etwas Chili-Öl garnieren.

Zusatzzutaten von Henriette:
 Helle Misopaste, Thai-Basilikum

Henriette schmeckte den Sud mit Misopaste ab. Den Thai-Basilikum nutzte sie als Garnitur.

Zusatzzutaten von Wladimir:
 Erdnüsse

Wladimir verwendete die Erdnüsse als Garnitur.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2026 ▪**
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



**Asiatisches Reh-Tatar mit Mango und Koriander,
gegrilltem Pak Choi und Avocado**

Zutaten für zwei Personen

Für das asiatisches Reh-Tatar:

250 g ausgelöster Rehrücken
 10 g Ingwer
 ½ rote Chilischote
 1 Limette, Abrieb
 1 EL dunkle Sojasauce
 1 TL Ahornsirup
 1 EL Olivenöl
 1 TL Crispy-Chili-Öl
 ½ Bund Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken sorgfältig von Sehnen und Häuten befreien und zunächst in feine Streifen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch erst kurz vor dem Servieren marinieren. Ingwer schälen und fein reiben. Chili entkernen und fein hacken. Koriander mitsamt den zarten Stielen fein schneiden. Rehfleisch mit Ingwer, Chili, Koriander, Limettenabrieb, Sojasauce, Olivenöl, Crispy-Chili-Öl und Ahornsirup vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tatar im Ring anrichten.

Für den gegrilltem Pak Choi und

Avocado:

2 kleine Pak Choi
 1 Avocado
 ½ Limette, Saft
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pak Choi längs halbieren und gründlich waschen. Avocado halbieren, den Stein entfernen und in Spalten schneiden. Avocado mit Limettensaft, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Avocadospalten von beiden Seiten kurz und kräftig grillen. Anschließend den Pak Choi mit der Schnittfläche nach unten in die Grillpfanne geben und ebenfalls kräftig anrösten, bis deutliche Grillspuren entstehen, das Gemüse aber noch Biss hat.

Für die Garnitur:

80 g Buchenpilze
 ½ Mango
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 1 TL Crispy-Chili-Öl
 1 Zweig Koriander

Buchenpilze in einer Pfanne mit etwas neutralem Pflanzenöl scharf anbraten. Anschließend warmhalten.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern befreien und in feine Spalten schneiden. Fächerförmig anrichten.

Mit Koriander garnieren und abschließend etwas Crispy-Chili-Öl über das Gericht träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.