

- Die Küchenschlacht – Menü am 05. September 2025 -

Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Für den Rehrücken:

350 g küchenfertiger Rehrücken, ohne Knochen
 1 Knoblauchzehne
 ½ Orange, Schale
 ½ Zitrone, Schale
 20 g Butter
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Steinpilze:

200 g frische Steinpilze
 1 Knoblauchzehne
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 15 g Butter
 Butterschmalz, zum Anbraten
 1 TL Olivenöl
 30 ml trockener Weißwein
 30 ml weißer Portwein
 2 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gebratener Rehrücken mit glasierten Steinpilzen

Zutaten für zwei Personen

Den Backofen auf 95 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken trocken tupfen und rundum salzen.

In einer Pfanne Olivenöl und Butterschmalz erhitzen. Rehrücken von beiden Seiten kräftig anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht. Rehrücken in eine Auflaufform legen. Rosmarin, Thymian, Orangenschale, Zitronenschale, zerdrückten Knoblauch und Butter dazugeben. Im Backofen circa 15 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 54 bis 56 Grad erreicht. Fertigen Rehrücken kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Nochmals salzen und pfeffern.

Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pilze anbraten.

Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißwein und Portwein ablöschen.

Petersilienblätter abzupfen und mit Zitronenabrieb zugeben.

Butter in die Pfanne geben und die Pilze darin glasieren.

Fertige Pilze mit Zitronensaft und Olivenöl verfeinern.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.