

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2026  
**Tagesmotto „Wild“ mit Viktoria Fuchs**



**Magdalena Knoll**

**Geschnetzeltes von der Rehleber mit Salbei,  
Kartoffelstampf und karamellisiertem Apfel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

200 g küchenfertige Rehleber in Scheiben  
 1 Gemüsezwiebel  
 50 g Apfelmus  
 20 g Balsamicoessig  
 200 ml Wildfond  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Mehl, zum Mehlieren  
 10 Salbeiblätter  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Silberhaut von der Rehleber ggf. entfernen. Leber in gleich große Stücke schneiden. Das Mehl mit Pfeffer würzen. Die Leberstücke von beiden Seiten mehlieren. Eine beschichtete Pfanne mit reichlich Öl aufstellen und erhitzen. Leber ganz kurz und scharf von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe hobeln.

Die Zwiebel in der gleichen Pfanne mit etwas Öl zusammen mit Lorbeer und Salbei dünsten. Wenn die Zwiebel angedünstet ist, mit Balsamico ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen, nochmals reduzieren lassen und mit Apfelmus abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Leber zum Saucenansatz geben und heiß ziehen lassen.

**Für den Kartoffelstampf:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 Knoblauchzehe  
 125 g Butter  
 100 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit gesalzenem, kaltem Wasser aufstellen. Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und ins Wasser geben. Wasser zum Kochen bringen und den Garpunkt der Kartoffel nach 10 Minuten kontrollieren.

Einen kleinen Topf mit Milch, Knoblauchzehe und reichlich geriebener Muskatnuss aufstellen und erwärmen, aber nicht kochen lassen.

Weiche Kartoffeln abseihen, zurück in den Topf geben und ein kaltes Stück Butter dazugeben. Mit einem Stampfer grob vermischen. Nach und nach die aromatisierte Milch zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und ggf. nochmal ein weiteres Stück Butter dazu geben. Mit geschlossenem Deckel beiseitestellen.

**Für den karamellisierten Apfel:**

1 Boskoop-Apfel  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 50 ml naturtrüber Apfelsaft  
 3 EL Apfelessig  
 3 Nelken  
 3 Pfefferkörner  
 3 Pimentkörner  
 1 Prise Muskatblüte  
 1 Prise Zimt  
 50 g Puderzucker

Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In gleich große Stücke schneiden. In einer kleinen beschichteten Pfanne Puderzucker karamellisieren lassen. In einer anderen Pfanne Nelke, Pfeffer, Piment ohne Fett rösten. Anschließend im Mörser fein zerstoßen.

Apfelspalten zusammen mit den Gewürzen in die Karamell-Pfanne geben und kurz von beiden Seiten Farbe annehmen lassen. Dann mit Apfelsaft ablöschen und mit Essig und Zitronensaft abschmecken. Beiseitestellen und in der Pfanne mit Restwärme gar ziehen lassen.

**Für die Garnitur:** Butter in einer Pfanne zerlassen und den Salbei darin knusprig braten.  
3 EL Butter  
10 Salbeiblätter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.