

▪ **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 Apelessig
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 Das Gericht mit den Salbeiblättern und der Salbeibutter garnieren.
10 Salbeiblätter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.