

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2025** ▪  
**„3 Pflichtzutaten: Birne, Walnuss, Tramezzini“ mit Cornelia Poletto**



**Marie-Louise Hüneke**

**Rehfilet mit Geflügelfarce im Tramezzini-Mantel mit  
Rotweinsauce, Kartoffel-Birnen-Stampf und  
karamellisierten Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Rehfilets à 150 g  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehfilets salzen, pfeffern und rundum kurz anbraten. Filets herausnehmen und auskühlen lassen.

**Für die Farce:**

150 g Hähnchenbrustfilet  
 150 g Spinat  
 75 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 2 Eiswürfel

Hühnerbrustfilets klein schneiden. Spinat in Salzwasser blanchieren.

Hähnchen, Spinat und Eiswürfel mit der Sahne im Multizerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

**Für die Fertigstellung:**

4 Scheiben Bacon  
 4 Tramezzini-Scheiben

Tramezzini-Scheiben zwischen Frischhaltefolie legen, mit einem Nudelholz ein wenig ausrollen und mit der Farce dünn bestreichen. Rehfilets mit Bacon umwickeln und in die Tramezzini-Scheiben eng einwickeln. Röllchen in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.

Röllchen in Butterschmalz anbraten und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat.

**Für die Sauce:**

1 Möhre  
 50-100 g Sellerieknolle  
 100 g Steinpilze  
 1 Zwiebel  
 ½ Aachener Printe  
 50 g kalte Butter  
 10 g Preiselbeergelee  
 150 ml Wildfond  
 150 ml Rotwein, Spätburgunder  
 50 ml Portwein  
 2 EL Tomatenmark  
 2 EL Öl  
 2 Wachholderbeeren  
 10 g Speisestärke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Steinpilze putzen. Möhre und Sellerie schälen und zusammen mit Steinpilzen in Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Pilze hinzugeben, Tomatenmark hinzufügen und mit Wildfond ablöschen. Etwas reduzieren lassen. Aachener Printe zerbröseln. Rot- und Portwein, zerbröselte Printe und Wachholderbeeren hinzufügen und bei mittlerer Hitze reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeergelee abschmecken. Evtl. mit etwas Speisestärke abbinden. Topf vom Herd nehmen und die Sauce zum Schluss mit kalter Butter montieren.

**Für den Stampf:**

300 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
1 reife Birne  
1 feste Birne  
140 g Butter  
100 ml Sahne  
100 ml Milch  
2 EL Pinienkerne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in Viertel schneiden. Knapp mit Salzwasser bedeckt garkochen. Das Kartoffelkochwasser abgießen und die Kartoffeln offen abdampfen lassen.

Kartoffeln mit Butter stampfen, Sahne und Milch unter die Kartoffelmasse rühren. Birne schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Butter aufschäumen lassen, die Pinienkerne und die Birnenstückchen hineingeben. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und unter vorsichtigem Rühren goldgelb anbraten. Birnenstückchen unter den Kartoffelstampf mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Walnüsse:**

100 g Walnüsse  
40 g Rohrzucker  
¼ TL Garam Masala  
2 TL Vanillezucker

Wasser, Rohrzucker, Vanillezucker und Garam Masala in eine beschichtete Pfanne geben. Auf höchster Stufe bei ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und anfängt Bläschen zu bilden. Walnuskerne zufügen und immer weiter rühren, bis jede Nuss vom Karamell umhüllt ist. So lange rühren, bis sich der Zucker auf den Nüssen wieder abgesetzt hat. Die Hitze reduzieren und noch kurz weiter rühren. Danach die Nüsse auf Backpapier geben und gut auskühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

1 Birne  
50 ml trockener Weißwein  
50 g Zucker

Birne schälen und würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Weißwein hinzufügen. Birne darin wenden und goldgelb karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.