

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2025** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Angela Röschinger

**Rehmedaillons mit Feigen-Schalotten-Chutney,
Kartoffelpäckchen und Walnuss-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

- 4 Medaillons aus dem Rehrücken
- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Walnussöl
- 3 TL Szechuan-Pfeffer
- Salz, aus der Mühle

Den Medaillons salzen, in einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz anbraten, danach in eine Auflaufform geben, mit gemahlenem Szechuan-Pfeffer und Öl beträufeln und abgedeckt in den Backofen geben. Circa 8-12 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von ca. 56 Grad rosa garen. Abschließend Zitronenabrieb darüber geben.

Für das Chutney:

- 3 dunkle Feigen
- 2 Schalotten
- 2 TL Butter
- 250 ml Rotwein
- 100 ml Gemüsefond
- 3 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein schneiden, in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten, mit Fond und Rotwein aufgießen, dann Thymian dazu geben. Einköcheln lassen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Feigen klein schneiden und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Thymianzweig wieder entfernen.

Für die Kartoffeltaschen:

- 1 Packung runde Wan-Tan-Blätter,
- 2 große mehligkochende Kartoffeln
- 1 Ei
- Neutrales Öl, zum Frittieren auf
- 1 EL Sesam
- 1 Zweig Thymian
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen. Eigelb, Salz, Pfeffer und Sesam zu den Kartoffeln geben und zu einem Kartoffelteig verrühren. Wan-Tan-Blätter auslegen und mit der Füllung befüllen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel festdrücken. In der Fritteuse knusprig ausbacken. Schnittlauch klein schneiden und als Garnitur verwenden.

Für den Crunch:

- 10 Walnüsse
- Walnussöl, zum Anbraten

Walnüsse klein hacken und mit Walnussöl in der Pfanne schwenken.

Rehmedaillons, Chutney und Kartoffeltaschen auf Tellern anrichten und mit dem Walnusscrunch garnieren.