

## ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2025 ▪

### Finalgericht von Johann Lafer



#### **Rehmedaillons im Wirsingmantel mit Steinpilzknöpfli und Orangen-Ingwer-Karotten**

##### Zutaten für zwei Personen

##### Für die Rehmedaillons:

300 g ausgelöster Rehrücken, ohne Haut und Sehnen  
2 Wirsingblätter  
1 EL Butterschmalz  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Von den Wirsingblättern den Strunk herausschneiden, Blätter etwa 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach in kaltem Wasser abschrecken.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit Rosmarin in etwas heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Dann in den Wirsingblättern straff einwickeln und in etwa 15 Minuten im heißen Ofen rosa garen.

##### Für die Knöpfle:

150 g Steinpilze  
1 Schalotte  
1 Ei  
40 g kalte Butter  
1 EL Butterschmalz  
75 ml kräftiger Wildfond  
100 g Mehl  
½ Bund Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, dann nach und nach das Mehl unterarbeiten. Knöpfleteig mit einem Kochlöffel so lange schlagen bis der Teig kleine Bläschen bildet.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Teig portionsweise mit einer Knöpflepresse hineindrücken. Knöpfle einmal aufkochen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Steinpilze putzen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Knöpfle in Butterschmalz in einer großen heißen Pfanne etwa 1 Minute lang anbraten. Dann die gewürfelten Steinpilze und Schalotten dazugeben und 2 weitere Minuten braten. Wildfond dazu gießen, die Pfanne vom Herd nehmen. Petersilie hacken und 1 EL davon untermischen, alles mit Salz, Pfeffer abschmecken und kalte Butter unterschwenken.

##### Für die Orangen-Ingwer-Karotte:

2 Babykarotten  
100 g Ingwer  
200 ml Orangensaft  
120 g Zucker  
Salz, aus der Mühle

Babykarotten und Ingwer fein schälen.

Orangensaft, Zucker, geschnittenen Ingwer und Salz aufkochen und die Karotten darin garen. Sie sollten noch einen leichten Biss haben.

Steinpilzknöpfli in tiefe Teller verteilen. Rehrücken in Stücke schneiden und darauf anrichten. Orangen-Ingwer-Karotten dazu geben und servieren.

**Zusatzzutaten von Alexander:** Alexander nutzte den Ahornsirup und den Zimt, um mit dem Orangensaft der Orangen-Ingwer-Karotten eine Sauce herzustellen. Die Haselnüsse röstete er für die Garnitur.

**Zusatzzutaten von Julia:** Julia nutzte den Rotwein, den Orangensaft und die Butter, um daraus eine Sauce zu machen.