▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Johann Lafer

1. Rehrücken
2. Pastinaken
3. Butternut-Kürbis
4. Spitzkohl
5. Steinchampignons
6. Quitten
7. Maronen
8. Ziegenfrischkäse
9. Roter Portwein
10. Zartbitterschokolade, 70%
11. Blätterteig
12. Tonkabohne

Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone | Limette | Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Hannes Hilbrecht

Rehmedaillons mit Dry Rub, Kürbis-Maronen-Ragout, Pastinaken-Ziegenfrischkäse-Stampf und in Portwein pochierter Quitte

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
1 ausgelöst Rehrücken
2 Knoblauchzehen
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten
1-2 Zweige Rosmarin
1-2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Chili, aus der Mühle
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dry Rub eine Prise Muskat, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Die Rehmedaillons damit einreiben. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch abdrücken und mit Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Fleisch immer wieder mit dem heißen Fett arrosieren. Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 52-53 °C ziehen lassen. Dann ruhen lassen.

Für das Kürbis-Maronen-Ragout:
½ Butternut-Kürbis
100 g vorgegarte Maronen
1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
20 g Parmesan
1 EL kalte Butter + Butter zum Braten
100 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Kürbis zugeben und mit etwas Farbe anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und sämig einkochen, bis der Kürbis bissfest-weich ist.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Parmesan reiben. Ragout mit etwas Parmesan, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Kalte Butter einrühren.

Maronen grob hacken, in Butter anrösten und zum Kürbis geben.

Für die Pastinaken-Ziegenkäse-Stampf:
2 Pastinaken
1 Schalotte
20 g Parmesan
40 g Butter
30-50 ml Milch
50 g Ziegenfrischkäse
Tonkabohne, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. 20 g Butter in einen Topf geben und erhitzen. Schalotten darin anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Pastinaken schälen, würfeln und in der Butter-Fond-Mischung weich garen. Pastinaken mit restlicher Butter und Milch stampfen. Parmesan reiben. Zum Schluss Ziegenfrischkäse und Parmesan einrühren und mit Tonka, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die pochierte Quitte:
1 Quitte
1 Zitrone, Saft
100 ml roter Portwein
1 TL Zucker + Zucker zum Bestreuen

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Quitte schälen, Kerngehäuse entfernen und dünn hobeln. In Portwein mit wenig Zucker und etwas Zitronensaft weich pochieren. Ggf. vor dem Anrichten mit etwas Zucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.