▪ 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



Simone Schäffler

Rehrücken „Wellington Style dekonstruiert“ mit Portwein-Schokoladen-Jus, Rahmspitzkohl und Kürbis-Perlen mit Tonkabohne

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
500 g ausgelöster Rehrücken
2 EL Butter
Neutrales Öl, zum Braten
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Öl in einer Pfanne schmelzen. Rosmarin und Thymian dazu geben. Rehrücken salzen und von allen Seiten scharf anbraten. Den Rehrücken aus der Pfanne und pfeffern. Mit einem Fleischthermometer in den 130° C heißen Backofen legen und auf eine Kerntemperatur von 53 °C garen. Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, Fleisch aus dem Backofen nehmen und für ca. 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Zum Anrichten das Fleisch einmal schräg in der Mitte auseinanderschneiden und die Enden rechts und links gerade abschneiden.

Für den Blätterteig:
¼ Packung Blätterteig, aus dem Kühlregal
1 Ei
1 EL Milch

Ei und Milch verquirlen.

Einen Servierring im Durchmesser von 12 cm mit einem Streifen Backpapier ummanteln. Zwei Streifen Blätterteig, je 2 cm Breite, um den Servierring legen, mit Ei-Milch-Mischung bepinseln und hochkant im 200 °C heißen Backofen auf einem Blech für ca. 12 Minuten goldgelb backen. Danach aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und den Blätterteig von Ring lösen.

Für die Pilz-Duxelles:
150 g Steinchampignons
1 Schalotte
1 EL Butter
20 ml Weißwein
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, vierteln und in einer Multizerkleinerer klein hacken. Schalotte abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotte, gehackte Pilze und einen Thymianzweig dazu geben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen.

Vom anderen Thymianzweig die Blättchen abzupfen. Duxelles mit Thymianblättchen, Salz, Pfeffer und Musaktnuss würzen.

Für die Portwein-Schokoladen-Jus:
1 Schalotte
40 g kalte Butter
100 ml roter Portwein
50 ml Rotwein
50 ml Kalbsfond
1 Zweig Rosmarin
40 g Zartbitterschokolade 70%
Ggf. Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Pfanne, in der das Reh angebraten wurde, Schalotte anschwitzen, mit Portwein, Rotwein und Kalbsfond ablöschen. Rosmarin dazu legen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in die Pfanne geben. Mit kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer würzen, die Schokolade dazu geben und schmelzen lassen. Jus ggf. mit Stärke binden.

Für den Rahmspitzkohl:
1 kleiner Spitzkohl
1 Schalotte
Butter, zum Anschwitzen
100 ml Sahne
50 ml Weißwein
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien und fein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte und Spitzkohl in etwas Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Dann Sahne aufgießen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Butternut-Kürbis-Perlen:
¼ Butternut-Kürbis
1 EL Butter
20 ml Kalbsfond
20 ml Weißwein
Tonkabohne, zum Reiben
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit einem Perlenausstecher aus dem Butternut-Kürbis kleine Perlen ausstechen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Perlen dazu geben. Mit Kalbsfond und Weißwein aufgießen und die Kürbisperlen darin garen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und zum Schluss die Tonkabohne darüber reiben und vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.