

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2025**  
**„Rezepte-Wichteln“ mit Viktoria Fuchs**



**Kathrin Deininger kocht ihr eigenes Gericht**

**Rehrücken mit Portweinjus, zweierlei Rosenkohl und Haselnuss-Knöpfle**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

400 g ausgelöster Rehrücken  
 Butter, zum Braten  
 Sonnenblumenöl, zum Braten  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken salzen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl rundum scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Thermometer mittig hineinstecken und in den Ofen geben bis es 58 Grad erreicht hat. Fleisch dann nochmal kurz in einer Pfanne mit Butter und den Kräutern nachbraten. Vor dem Servieren pfeffern.

**Für die Portweinjus:**

3 Schalotten  
 200 ml Portwein  
 200 ml Rotwein  
 500 ml Wildfond  
 Sonnenblumenöl zum Anbraten  
 1 EL Speisestärke  
 4 Wacholderbeeren  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Zweig Thymian  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf in Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und fast komplett einreduzieren lassen. Die Gewürze, Kräuter und den Wildfond hinzugeben und erneut stark reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Jus mit Stärke abbinden und nochmals aufkochen lassen.

**Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl  
 1 Orange, Abrieb  
 1 EL Butter  
 1 EL Ahornsirup  
 1 EL Olivenöl  
 Gemahlener Zimt, zum Abschmecken  
 Gemahlener Koriander, zum  
 Abschmecken  
 Chilisalz, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die eine Hälfte des Rosenkohls in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Kalt abschrecken. Anschließend in Butter schwenken und mit Salz würzen.

Die andere Hälfte des Rosenkohls in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Ahornsirup, Orangenabrieb und den Gewürzen marinieren. Im Backofen bei 200 Grad für ca. 20 Minuten rösten.

**Für die Haselnuss-Knöpfle:**

3 Eier  
1 EL Butter  
200 g Spätzlemehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
Salz, aus der Mühle

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen. Aus Mehl, Haselnüssen, Eier, etwas Wasser und einer Prise Salz einen schönen, geschmeidigen Teig herstellen. Mithilfe des Spätzlehobels den Teig in kochendes Salzwasser hobeln. In Salzwasser garen, herausnehmen und abtropfen lassen.  
Vor dem Anrichten kurz in Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.