

▪ **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
 Chilipfeffer, 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-Knöpfe: Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen. Aus
3 Eier Mehl, Haselnüssen, Eier, etwas Wasser und einer Prise Salz einen
1 EL Butter schönen, geschmeidigen Teig herstellen. Mithilfe des Spätzlehobels den
200 g Spätzlemehl Teig in kochendes Salzwasser hobeln. In Salzwasser garen,
100 g gemahlene Haselnüsse herausnehmen und abtropfen lassen.
Salz, aus der Mühle Vor dem Anrichten kurz in Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.