

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Dezember 2025 „Rezepte-Wichteln“ mit Björn Freitag



Teresa Kippelt kochte das Gericht von Björn Wendt

Rehrücken mit Preiselbeerkompott, karamellisierte Birne und Herzoginkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgelöster Rehrücken, ca. 300-400 g
1 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
2 Gewürznelken
½ Zimtstange
5 Wacholderbeeren
5 schwarze Pfefferkörner
5 Pimentkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch ggf. parieren. Gewürze in einen Mörser geben und fein mörsern. Gewürze zusammen mit den Preiselbeeren und dem Fleisch in einen Gefrierbeutel geben und darin 15-20 Minuten marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Gewürze entfernen, das Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und beide Rückenstränge bei starker Hitze von jeder Seite in 1–2 Minuten braun anbraten. Fleisch fest in Alufolie wickeln und sofort in den Backofen (Mitte) auf einem Rost legen und in ca. 12 Minuten rosa garen. Nach ca. 6 Minuten einmal wenden. Das Fleisch herausnehmen und aufschneiden.

Für das Preiselbeerkompott:

200 g TK-Preiselbeeren, aufgetaut
100 g Zucker
Speisestärke, zum Abbinden

Preiselbeeren mit dem Zucker vermengen und in einem Topf aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren, das Ganze 10-15 Minuten köcheln lassen. Gelierprobe machen und ggf. mit Stärke abbinden.

Für die karamellisierten Birnen:

2 Williams Christ Birnen
1 EL Butter
50 ml Orangenlikör
1 TL Zucker

Birnen waschen, schälen, halbieren und Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnen darin offen bei schwacher Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Zucker über die Birnen streuen, hell karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen.

Für die Herzoginkartoffeln:

350 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eier
Butter, zum Einfetten
3 EL Sahne
1 TL Salz
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Temperatur des Backofens auf 200 Grad erhöhen.

Kartoffeln schälen, waschen, kleinschneiden und mit 1 TL Salz bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. Kartoffeln abgießen und durch die Presse drücken oder fein zerstampfen. Eier trennen, Eigelb auffangen, Eiweiß anderweitig verwenden. Die heiße Masse mit einem Eigelb mischen, salzen und pfeffern.

Ein Blech mit Butter fetten. Kartoffelmasse in den Spritzbeutel füllen und 4–5 cm hohe Rosetten auf das Blech spritzen. Abkühlen lassen.

Übriges Eigelb mit der Sahne verrühren und über die Herzoginkartoffeln träufeln. Im heißen Ofen (Mitte) 10–15 Minuten garen, bis die Kartoffelrosetten leicht gebräunt sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.