

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2025 ▪
Tagesmotto „3 Pflichtzutaten: Zwetschge, Ziegenkäse und Hokkaido“
mit Björn Freitag



Heike Graue

**Rehrückensteak mit Kürbis-Zwetschgen-Püree,
karamellisiertem Ziegenkäse und Walnuss-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

350 g ausgelöster Rehrücken, ohne
Knochen
1 Schalotte
4 Zwetschgen
1 EL Butter
1 EL neutrales Öl
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in einer heißen Pfanne ca. 1-1,5 Minuten pro Seite in Öl scharf anbraten. Rosmarin und Butter zugeben und das Fleisch mit dem Fett übergießen. Anschließend in Alufolie wickeln und 5-6 Minuten ruhen lassen. Schalotte abziehen und würfeln. Zwetschgen entkernen und längs vierteln. In Fleisch-Pfanne die Schalotte anbraten, dann die Zwetschgenspalten hinzufügen und bei mittlerer Hitze schmoren und mit Salz und etwas Honig abschmecken.

Für das Püree:

250 g Hokkaido
1 Schalotte
4 Zwetschgen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
50 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
1 TL Butter
1 TL Honig
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Zwetschgen entsteinen und grob würfeln. In einem Topf mit etwas Öl die Schalotten anschwitzen, dann die Kürbiswürfel und Zwetschgen dazugeben, mit Gemüsefond aufgießen und 10-12 Minuten weichkochen. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Honig, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Mit Pürierstab pürieren und mit Butter und/oder Sahne verfeinern, evtl. durch ein Sieb streichen.

Für den Ziegenkäse:

½ Ziegenkäserolle
1 TL Honig
2 Zweige glatte Petersilie
Meersalzflocken, zum Würzen

Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in eine kleine ofenfeste Pfanne oder Auflaufform legen. Mit etwas Honig bestreichen und unter dem Grill im Backofen ca. 2 Minuten karamellisieren. Petersilie hacken. Petersilie und Meersalzflocken als Garnitur verwenden.

Für den Walnuss-Crunch:

3 EL Walnüsse
2 EL brauner Zucker
Meersalz, zum Würzen

Walnüsse hacken. Wenn die Pfanne heiß ist, Zucker in die Pfanne geben und die Nüsse karamellisieren. Wenn die Nüsse abgekühlt sind, Meersalz darüberstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.