

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2025** ▪
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Johann Lafer



Reto Hagger

**Rehschnitzel „natur“ mit Pfifferling-Rahmsauce, Birne
mit Preiselbeerkompott und Pastinaken-Talern**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

4 Rehschnitzel, à ca. 80 g
 1 EL Butterschmalz
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Rehschnitzel salzen und leicht pfeffern. In einer Pfanne mit Bratbutter kurz anbraten und im heißen Ofen ziehen lassen.

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

150 g Pfifferlinge
 1 Zwiebel
 2 EL Butterschmalz
 200 ml Sahne
 50 ml Weißwein
 ½ EL Mehl
 2 Zweige Thymian
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne in etwas Butterschmalz leicht andünsten. Zwiebel abziehen, fein schneiden, zu den Pilzen mit in die Pfanne geben und mitbraten. Thymianblättchen abzupfen. Pfifferlinge ganz zum Schluss mit Salz, wenig Pfeffer und Thymianblättchen abschmecken, dann aus der Pfanne nehmen.

Mehl und restliche Butterschmalz vermengen und in der Pfanne erwärmen. Etwas Pfeffer und Salz dazugeben. Weißwein angießen und einreduzieren lassen. Dann Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Pfifferlinge in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Für die Pastinaken-Taler:

300 g Pastinaken
 ½ Frühlingszwiebel
 1 Ei
 2 EL Butterschmalz
 ½ EL Speisestärke
 2 EL getrockneten Giersch
 1-2 Zweige glatte Petersilie
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und mithilfe einer Rösti-Raffel in eine Schüssel reiben. Speisestärke darüber sieben und gut untermischen.

Frühlingszwiebel putzen, weißen Teil abschneiden und fein hacken. Grünen Teil in dünne Würfel schneiden. Petersilie hacken.

Frühlingszwiebel, Petersilie und Giersch zu den Pastinaken geben.

Ei und Salz verquirlen und ebenfalls zu Pastinaken geben, dann alles gut mischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pastinaken-Masse in der Pfanne zu kleinen Küchlein formen. Diese flach drücken von jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun anbraten und anschließend bei 80 Grad auf einem Teller im Backofen warmstellen.

Für die Birne:

1 Birne
 1 EL Zucker

Birne halbieren, schälen und entkernen. In Zuckerwasser ca. 10 Minuten weichköcheln. Aus dem Wasser nehmen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für das Preiselbeerkompott:

150 g TK-Preiselbeeren
 1 Orange, Abrieb & Saft
 50 g Zucker

Zucker in Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen.

Preiselbeeren dazugeben und ca. 10-15 Minuten einköcheln lassen. Mit Orangenabrieb abschmecken. In Schälchen im Kühlschrank abkühlen lassen. Später auf Birnenhälften anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.