

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2026**
Finalgericht von Viktoria Fuchs



Rehschnitzel mit Haselnuss-Panierung, Preiselbeeren, Kartoffelrösti und Vichy-Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

200 g ausgelöster Rehrücken
 1 Ei
 Butterschmalz, zum Braten
 50 g Mehl
 50 g Paniermehl
 25 g gemahlene Haselnüsse
 25 g gehobelte Haselnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken in vier dünne Scheiben schneiden und zwischen einem Backpapier zu dünnen Schnitzeln klopfen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und einem Gemisch aus gemahlenden, gehobelten Haselnüssen und Paniermehl bereitstellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander zunächst in Mehl, anschließend in Ei und in dem Gemisch aus Haselnüssen und Paniermehl wenden. Die Schnitzel in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun braten.



**PROFI
TIPP**

Das Ei nicht mixen, sondern nur mit einer Gabel verquirlen, so soufflieren die Schnitzel beim Braten schöner.

Für die Preiselbeeren:

250 g TK-Preiselbeeren
 150 g Zucker
 Speisestärke, zum Abbinden

Preiselbeeren mit 75 ml Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und Preiselbeeren unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Preiselbeeren ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelrösti:

4 große festkochende Kartoffeln
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser halbgar kochen. Kurz abkühlen lassen, pellen und mit einer groben Reibe reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in zwei Portionen teilen. Jeweils eine Portion locker in eine heiße Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl drücken und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Vichy-Karotten:

5 Karotten, ca. 500 g
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Schalotte
 25 g Butter
 100 ml Mineralwasser
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, Karotten schälen. Schalotte in Brunoise schneiden. Karotten je nach Größe längs halbieren und dann schräg in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schalottenwürfel in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Karotten hinzugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und kurz mit anschwitzen. Mit etwas Mineralwasser aufgießen und abgedeckt bissfest garen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und kurz vor dem Servieren hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Georg: *Georg verfeinerte mit dem Portwein die Preiselbeeren. Mit Orangensaft und -zeste aromatisierte er die Karotten. Mit der Zitrone verfeinerte er das Schnitzel. Er nutzte Zitronenabrieb und -saft.*

Zusatzzutaten von Nadine: *Miriam verfeinerte mit dem Rotwein und dem Thymian die Preiselbeeren. Zitronenabrieb nutzte sie zum Aromatisieren der Karotten und auch für den Rösti.*