

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



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

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

Zutaten für zwei Personen

Den Rehrücken in vier dünne Scheiben schneiden und zwischen einem Backpapier zu dünnen Schnitzeln klopfen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquiritem Ei und einem Gemisch aus gemahlenen, 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.



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.