▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Schnitzeljagd" mit Mario Kotaska



Fanny Pietzschmann

Rehschnitzel mit Panko-Panierung, Waldpilz-Sahnesauce und Orangen-Kürbis-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:
2 Rehschnitzel aus der Oberschale ca. 1 cm dick
3 Eier, Größe M
Ca. 500 g Butterschmalz
200 ml Pflanzenöl
200 g Weizenmehl
200 g Paniermehl
200 g Panko
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rehschnitzel aus der Oberschale sorgfältig parieren und auf eine gleichmäßige Dicke von ca. 1 cm bringen. Schnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen. Schnitzel von beiden Seiten unmittelbar vor dem Panieren mit Salz und Pfeffer würzen. Dann eine Panierstraße vorbereiten: In eine Schüssel Mehl geben, in einer weiteren Schüssel Eier verquirlen und in der letzten Schüssel Paniermehl mit Panko vermischen. Die gewürzten Rehschnitzel zunächst vollständig im Mehl wenden und überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen. Danach in der Mischung aus Paniermehl und Panko wenden und die Panade nur leicht andrücken, damit sie beim Ausbacken schön locker und knusprig wird.

Butterschmalz und Pflanzenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Das Fett sollte etwa 170-175 °C erreichen und ausreichend hochstehen, damit die Schnitzel beim Ausbacken leicht im Fett schwimmen können. Die panierten Rehschnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben. Pfanne dabei leicht schwenken bzw. das heiße Fett mit einem Löffel über die Oberseite der Schnitzel geben. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Bei ca. 1 cm Dicke beträgt die Garzeit je nach Hitze ungefähr 2 Minuten pro Seite.

Schnitzel aus dem Fett nehmen und kurz auf einem Gitter oder Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:
5 weiße Champignons:
5 braune Champignons
3 Kräuterseitlinge
10 Pfifferlinge
3 Steinpilze
2 Schalotten
200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein
300 ml Wildfond
1 EL Dijonsenf
Neutrales Öl, zum Braten
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Pilze sorgfältig putzen. Champignons, Kräuterseitlinge und Steinpilze in gleichmäßige Scheiben schneiden. Pfifferlinge je nach Größe ganz lassen oder halbieren.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Pilze sortenweise und portionsweise kräftig anbraten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Anschließend alle Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotten im verbliebenen Bratensatz bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Wein bei hoher Hitze auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Wildfond hinzufügen und ebenfalls einige Minuten einkochen lassen, damit die Sauce einen intensiven Wildgeschmack bekommt. Sahne und Dijonsenf einrühren. Sauce bei mittlerer Hitze etwa 5-8 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie cremig wird.

Die gebratenen Pilze zurück in die Sauce geben und bei kleiner Hitze noch etwa 2-3 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie unterheben.

Für das Chutney:
1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 kleine rote Zwiebel
2-3 cm Ingwer
1 rote Chilischote
2 Orangen, Abrieb & Fruchtfleisch
100 ml Apfelessig
1 kleiner Zweig Thymian
200 g brauner Rohrzucker
1 EL gemahlener Zimt

Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in etwa 0,5-1 cm große Würfel schneiden. Orangen heiß abwaschen. Von einer Orange etwas Schale fein abreiben. Anschließend beide Orangen großzügig schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Dabei möglichst die weiße Haut entfernen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Chilischote fein schneiden. Je nach gewünschter Schärfe die Kerne entfernen. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Den braunen Rohrzucker in einen ausreichend großen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Der Zucker soll leicht karamellisieren, aber nicht zu dunkel werden. Apfelessig vorsichtig zum karamellisierten Zucker geben. Achtung: Es kann stark aufschäumen. Kurz aufkochen lassen, bis sich der karamellisierte Zucker wieder vollständig gelöst hat.

Kürbis, Zwiebel, Ingwer, Chili, Orangenstücke, Orangenschale, Thymian und Zimt hinzufügen und alles gut miteinander vermischen.

Chutney bei mittlerer bis kleiner Hitze ca. 15 Minuten offen köcheln lassen. Zwischendurch umrühren, damit es nicht am Topfboden ansetzt. Der Kürbis soll weich sein, aber noch teilweise seine Struktur behalten. Thymianzweig entfernen. Nach Geschmack noch etwas Zimt oder fein geschnittene Chili hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.