

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. September 2026** ▪
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Rehspieß mit gebratenen Waldpilzen und Preiselbeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehspieße:

400 g Rehkeule, ausgelöst und pariert
 1 EL Butter
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rehkeule von Sehnen und überschüssigem Fett befreien und in etwa 3-4 cm große, möglichst gleichmäßige Stücke schneiden. Mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen und kurz marinieren. Anschließend die Fleischstücke auf Metallspieße stecken.

Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Rehspieße rundherum scharf anbraten. Je nach Größe der Fleischstücke etwa 1-2 Minuten pro Seite braten. Anschließend die Hitze reduzieren und die Spieße unter regelmäßigem Wenden noch etwa 2-3 Minuten weitergaren. Das Fleisch sollte im Kern noch rosa sein.

Butter und Thymian in die Pfanne geben und die Spieße darin kurz schwenken. Mit dem entstandenen Butter-Thymian-Sud übergießen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Bis zum Anrichten kurz ruhen lassen und vor dem Servieren nochmal scharf anbraten.

Für die gebratenen Waldpilze:

400 g gemischte Waldpilze, z.B. Steinpilze und Pfifferlinge
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze sorgfältig putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie abzupfen und fein schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze hineingeben und zunächst ohne Rühren kräftig anbraten, damit sie Röstaromen entwickeln und nicht im eigenen Saft schmoren. Nach etwa 2-3 Minuten schwenken und weitere 2-3 Minuten braten.

Schalotte und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Anschließend die Butter und die Petersilie hinzufügen und alles gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pilze direkt anrichten.

Für die Preiselbeer-Vinaigrette:

60 g Preiselbeeren
 10 g Butter
 30 ml Honig-Essig
 1 TL Speisestärke
 1 Zweig Thymian
 30 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker und 4 Esslöffel Wasser in einen kleinen Topf oder eine Pfanne geben und erhitzen. Die Mischung ohne Rühren köcheln lassen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Thymian und Butter hinzufügen und kurz aufschäumen lassen. Preiselbeeren dazugeben und mit dem Essig ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten einkochen lassen, bis die Preiselbeeren weich sind und die Flüssigkeit leicht sirupartig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit 1 Esslöffel kaltem Wasser glattrühren und die Vinaigrette damit nach Bedarf leicht binden. Kurz aufkochen lassen und anschließend den Thymian entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.