Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2026 ▪ Tagesmotto „Warenkorb“ mit Zora Klipp

Warenkorb

1. Rehrücken
2. Spitzkohl
3. Hokkaido
4. Birne
5. Polenta
6. Yufka-Teig
7. Gorgonzola dolce
8. Walnüsse
9. Wermut
10. Vanilleschote
11. Kümmelsamen
12. Kerbel

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone | Limette | Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf / süßer Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Carmen Lamisch

Gebratener Rehrücken mit Rotweinsauce, Rahm-Spitzkohl und Polenta-Talern

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
1 küchenfertiger Rehrücken, ca. 300 g
1 EL Butter
3-4 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken von der Silberhaut befreien. Fleisch pfeffern und zusammen mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Kräutern und Butter in Alufolie legen, einwickeln und rasten lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Fleisch vor dem Anrichten salzen.

Für die Rotweinsauce:
1 Birne
2 Schalotten
1 Orange, davon Abrieb
1 Zitrone, davon Abrieb
500 ml Rotwein
500 ml Wildfond
1 Prise Zucker
20 g Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne vierteln und entkernen. Schalotten abziehen und fein schneiden. In der Pfanne anschwitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen und einköcheln lassen. Orange und Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Birnenviertel in die Sauce legen und etwas ziehen lassen.

Für den Spitzkohl:
1 Spitzkohl
1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
125 ml Sahne
125 ml Weißwein
2-3 Zweige Kerbel
1 TL Kümmelsamen
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen und grob schneiden. In Olivenöl anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas Sahne dazugeben und bissfest garen. Kerbel hacken und unter den Kohl heben. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Spitzkohl mit einem Spritzer Zitronensaft und –abrieb abschmecken.

Für die Polenta-Taler:
125 g Polenta
Butter, zum Braten
Sahne, zum Angießen
250 ml Gemüsefond
1 Vanilleschote
Salz, aus der Mühle

Polenta mit Gemüsefond, einer Prise Salz und Vanilleschote erst aufkochen und dann quellen lassen. Ggf. mit Sahne die Konsistenz bestimmen. Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, etwas abkühlen lassen und dann runde Taler ausstechen.

Polenta-Taler kurz vor dem Servieren in Butter goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.