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



Marcello Ciarrettino

Rehrücken mit Parmesan-Thymian-Kruste, Wermut-Sahnesauce, gebratenem Hokkaido, Birnen und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
1 ausgelöster Rehrücken, ca. 500 g, Raumtemperatur
100 g Butter
2 Zweige Rosmarin
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Rosmarin hineingeben und den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten, um eine schöne Kruste zu bilden. Rehrücken in eine hitzebeständige Backform legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10-15 Minuten braten bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Die genaue Zeit hängt von der Dicke des Fleisches ab. Die Kerntemperatur sollte etwa 55 Grad für medium-rare sein.

Für die Kruste:
2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan
50 g Butter
1-2 Zweige Thymian
½ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Schüssel Parmesan, 1 TL Thymian, Chiliflocken, Butter, Salz und Pfeffer vermischen.

Masse in Frischhaltefolie als längliche platte Form, ca. in der Größe des Rehrückens, wickeln und in den Gefrierschrank legen.

Fast fertigen Rehrücken mit der Parmesan-Thymian-Butter-Platte aus dem Gefrierschrank gleichmäßig bedecken. Dann den Ofen auf Grillstufe einstellen und die Kruste knusprig werden lassen.

Für die Wermut-Sahne:
3 Knoblauchzehen
250 ml trockener Wermut
250 ml Sahne
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch darin anschwitzen, bis er duftet. Wermut hinzufügen und kurz einkochen lassen, um den Alkohol zu reduzieren. Dann Sahne einrühren und die Mischung leicht köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Hokkaido:
1 kleiner Hokkaido
2 Birnen
100 g Walnusskerne
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis gründlich waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In mundgerechte Stücke schneiden.

Birnen schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Walnusskerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt und duftend sind. Anschließend grob hacken.

In einer separaten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kürbisstücke hinzufügen. Kürbis unter gelegentlichem Rühren braten, bis er goldbraun und zart ist. Dies kann etwa 10-15 Minuten dauern.

Birnenscheiben hinzufügen und kurz mitbraten, bis sie leicht karamellisieren.

PROFI TIPP

Nüsse lassen sich am besten, und vor allem sehr gleichmäßig, im Backofen rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.