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



Richard Decker

Gebratener Rehrücken mit "Bratensauce", rahmigem Birnen-Spitzkohl-Gemüse und gebackenen Polenta-Bällchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
1 Rehrücken
1 Knoblauchzehe
Butter, zum Braten
1-2 Zweige Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in Öl von beiden Seiten anbraten. Thymian und Knoblauch dazugeben. Fleisch mit für 5-7 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und fertiggaren. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit einer Flocke Butter arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3-4 Scheiben Ingwer
1 Orange
Kalte Butter, zum Montieren
400 ml Fleischfond
200 ml Rotwein
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer klein schneiden und in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren.

Orange halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Mischung mit Orangensaft und Rotwein ablöschen, dann mit Fond aufgießen. Thymian und Rosmarin dazugeben und Sauce reduzieren lassen. Dann durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Spitzkohl-Gemüse:
½ Spitzkohl
1 Birne
Butter, zum Braten
200 ml Sahne
100 ml Fleischfond
1 EL Kümmelsamen
1 Prise Zucker
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kümmelsamen kurz in einer Pfanne anrösten. Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. In etwas Öl und Butter anschwitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Kümmelsamen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Fond ablöschen. Sahne angießen. Birne entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birnenwürfel kurz vor Schluss dazu geben und leicht erwärmen lassen.

Für die Polenta-Bällchen:
150 g Polenta + Polenta zum Panieren
60 g Parmesan + Parmesan zum Panieren
1 Ei
100 g Butter
400 ml Fond
1 Zweig Thymian
3 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

60 g Parmesan reiben. Polenta mit Fond und Butter zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Parmesan abschmecken und die fertige Masse erkalten lassen. Dann Ei und Mehl einarbeiten und kleine Bällchen formen. Etwas Parmesan reiben und in einer Schale mit Polenta vermischen. Polenta-Bällchen darin wälzen und im Anschluss in 180 Grad heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.