

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2025 ▪**  
**Jahresfinale ▪ "11 Zutaten" mit Cornelia Poletto**

**Davids 11 Zutaten:**

- 1. Rehrücken**
- 2. Wilder Brokkoli**
- 3. Brioche**
- 4. Rote Zwiebel**
- 5. Eier**
- 6. Butter**
- 7. Rotwein**
- 8. Wildfond**
- 9. Dunkler Balsamicoessig**
- 10. Honig**
- 11. Thymian**

**„Geschenke“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer**



**David Kruselburger**

**Rosa gebratener Rehrücken mit Wildjus, Brioche-Serviettenknödel und wildem Brokkoli**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

1 ausgelöster Rehrücken, ca. 400-500,  
 pariert  
 Butter, zum Braten  
 2-3 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Pfanne stark erhitzen, 1 EL Butter und etwas Öl in die Pfanne geben und Rehrücken auf jeder Seite ca. 1-1,5 Minuten kräftig anbraten, bis eine schöne Bräunung entsteht. Gegen Ende nochmals einen TL Butter sowie Thymian zugeben und das Fleisch mit Bratfett übergießen (arrosieren). Rehrücken dann im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bei ca. 120 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-15 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Aus dem Ofen nehmen und 5-8 Minuten ruhen lassen.

**Für den Wildjus:**

Abschnitte des Rehrückens, von oben  
2-3 rote Zwiebeln  
2-3 EL kalte Butter  
500 ml Rotwein  
1 L Wildfond  
100 ml dunkler Balsamicoessig  
2-3 EL Honig  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
3-4 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Öl erhitzen, die Abschnitte des Rehrückens samt Zwiebel darin mit kräftig anrösten, danach mit Rotwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Dann mit Balsamicoessig ablöschen und wiederum einreduzieren lassen. Thymian hinzugeben und mit Wildfond aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach mittels Siebs abgießen und den restlichen Fond wiederum einreduzieren lassen. Zum Schluss mit etwas Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und 2-3 Stücke kalte Butter zum Montieren einarbeiten.

**Für den Brioche-Serviettenknödel:**

300 g Brioche  
4 Eier  
140 g weiche Butter + Butter zum  
Braten  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
2-3 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Brioche in Würfel schneiden. Butter in einer Rührschüssel aufschlagen und Eigelb nach und nach dazu rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Butter-Ei-Masse mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und unter die Briochewürfel mischen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Die Arbeitsfläche mit 2 großen Stücken Frischhaltefolie auslegen. Jeweils die Hälfte der Knödelmasse auf die Folie verteilen, zu einer Rolle eindrehen und die Enden fest verknoten. Danach die Rolle nochmals in Alufolie einwickeln, fest verschließen und im Wasserbad ca. 20 Minuten kochen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und in Butter, Öl und Thymian goldbraun anbraten.

**Für den wilden Brokkoli:**

3-4 Stiele wilder Brokkoli  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in Salzwasser kurz vorblanchieren, im Eiswasser abschrecken und anschließend in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und Pfeffer kurz anbraten.

**Für die Garnitur:**

2-3 Zweige Thymian

Gericht mit Thymian garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.