▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Johann Lafer

1. Rehrücken
2. Pastinaken
3. Butternut-Kürbis
4. Spitzkohl
5. Steinchampignons
6. Quitten
7. Maronen
8. Ziegenfrischkäse
9. Roter Portwein
10. Zartbitterschokolade, 70%
11. Blätterteig
12. Tonkabohne

Basics

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



Kristina Eberle

Rosa gebratener Rehrücken mit Portweinsauce, Pastinaken-Maronen-Püree, gebratenen Steinchampignons und Spitzkohl-Quitten-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
300 g ausgelöster Rehrücken
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Rehrücken abbrausen und trockentupfen. Von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter kräftig anbraten. Knoblauch andrücken und mit Rosmarin und Thymian dazugeben, kurz mitbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit den Aromaten im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 52 °C garen. Die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Fleisch herausnehmen und ruhen lassen.

Für die Portweinsauce:
2 Schalotten
1 EL Butter + 1-2 EL kalte Butter zum Montieren
200 ml roter Portwein
50 ml Rotwein
100 ml Wildfond
1 Lorbeerblatt
20 g Zartbitterschokolade 70%
1 EL Mehl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein hacken. Mit etwas Butter in der Fleischpfanne andünsten, das Mehl dazugeben und verrühren. Mit den Weinen ablöschen und das Lorbeerblatt dazu geben. Die Flüssigkeit bis auf die Hälfte einkochen lassen. Wildfond einrühren und wieder einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf umfüllen und wieder erhitzen. Schokolade hineinreiben. Kalte Butter zur Bindung einrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für das Pastinaken-Maronen-Püree:
250 g Pastinaken
100 g vorgegarte Maronen
50 g Butter
100 ml Sahne + Sahne zum Nacharbeiten
100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Tonkabohne, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Pastinakenwürfel in der Milch und Sahne weichkochen.

Maronen in etwas Butter anbraten. Zum Ende der Kochzeit zu den Pastinaken geben. Das Gemüse in einen Mixer geben und fein pürieren- Bei Bedarf etwas Milch-Sahne-Mischung dazugeben. Ggf. mehr Sahne einarbeiten.

Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen. Braune Butter durch ein Sieb geben und unter das Püree mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Tonkabohne abschmecken.

Für die Pilze:
150 g Steinchampignons
40 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinchampignons putzen und in mundgerechte Würfel schneiden. In Butter anbraten. Petersilie hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Spitzkohl-Quitten-Gemüse:

½ kleinen Spitzkohl
1 Quitte
½ Zitrone, Saft
1 EL Butter
1 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohlblätter ablösen, in mundgerechte Stücke schneiden und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Zitrone auspressen. Die pelzige Schicht der Quitte abreiben und die Quitte dann waschen. Ungeschält in feine Würfel schneiden. Quittenwürfel in einer Pfanne mit etwas Wasser und Zitronensaft weichkochen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen. Dann Butter, den Spitzkohl und Honig in die Pfanne dazu geben und leicht andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.