

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2026**
Tagesmotto „Wild“ mit Viktoria Fuchs



Georg Hermann

Sous-vidé gegarter Hirschrücken mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce, zweierlei Püree und wildem Brokkoli

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

400 g ausgelöster Hirschrücken am Stück
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Braten
 Pflanzenöl, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 5 Wacholderbeeren
 ½ TL Koriandersamen
 ½ TL Senfsaat
 ½ TL getrockneter Rosmarin
 2 Lorbeerblätter
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 5 schwarze Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch parieren und die Abschnitte für die Sauce beiseitelegen.

Wacholderbeeren, Koriandersamen, Senfsaat und Pfefferkörner mörsern. Mit Paprikapulver und Rosmarin vermengen. Hirschrücken ggf. parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der gemörserten Gewürzmischung wälzen. In einen Vakuumbbeutel geben und verschließen. Und für ca. 30 Minuten bei 56 Grad sous-vidé garen. Anschließend das Fleisch abtupfen und in Pflanzenöl und Butter mit den frischen Kräutern und einer angedrückten Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten.

Für die Sauce:

Fleischabschnitte, von oben
 1 Schalotte
 100 g Preiselbeer-Gelee, alternativ
 Preiselbeeren aus dem Glas
 Kalte Butter, zum Montieren
 Pflanzenöl, zum Braten
 1 TL Tomatenmark
 200 ml trockener Rotwein
 100 ml Wildfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleischabschnitte darin kräftig anbraten. Schalottenwürfel hinzugeben und ebenfalls mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit Fond auffüllen und nochmals reduzieren. Preiselbeeren einrühren. Durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbispüree:

400 g Hokkaido
 1 kleine Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 1 EL Butter
 2 EL Olivenöl
 1 TL Ahornsirup
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in Stücke schneiden und mit Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und Ahornsirup mischen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, vierteln und auf einem Blech verteilen. Bei 200 Grad ca. 25–30 Minuten im Backofen rösten, bis der Kürbis weich und leicht karamellisiert ist.

Mit Butter fein pürieren und nach Geschmack würzen. Warmhalten. Optional durch ein Sieb streichen.

Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie
¼ Zitrone, Saft
3 EL Butter
200 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, würfeln und in leicht gesalzener Sahne weichkochen. Abgießen, etwas Kochflüssigkeit auffangen und mit Butter cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Falls nötig, mit Kochflüssigkeit verfeinern, bis die Konsistenz seidig ist.

Für den wilden Brokkoli:

150 g wilder Brokkoli
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli putzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Brokkoli darin 2-3 Minuten mit angedrückter Knoblauchzehe und Thymian anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.