

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2026**  
**Zusatzgericht von Viktoria Fuchs**



**Teriyaki-Spieß vom Reh mit asiatischem Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teriyaki-Spieß:**

300 g ausgelöster Rehrücken  
 1 Limette, Saft  
 100 ml Sojasauce  
 100 ml Mirin  
 1 EL Honig  
 1 TL helle Misopaste  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Speisestärke, zum Abbinden  
 ½ TL Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sojasauce und Mirin mit Honig und Chiliflocken in einen Topf geben und aufkochen lassen. Misopaste einrühren. Mit etwas Speisestärke abbinden und mit Limettensaft abschmecken. Rehrücken in Medaillons schneiden und auf zwei Holzspieße spießen. Das Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Öl benetzen und in einer heißen Grillpfanne kräftig anbraten. Dabei einmal wenden. Pfanne von der Hitze nehmen und das Fleisch ruhen lassen. Das Fleisch vor dem Servieren mit dem Teriyaki-Lack einstreichen. Restlichen Lack in ein verschließbares Glas füllen, im Kühlschrank aufbewahren und alsbald verbrauchen. Der Lack schmeckt auch gut zu Gemüse, Fisch, Rind und Garnelen.

**Für den Salat:**

¼ Hokkaido  
 6 braune Champignons  
 2 Stangen Staudensellerie  
 2 Frühlingszwiebeln  
 2 Limetten, Saft  
 1 TL geröstetes Sesamöl  
 1 TL Fischsauce  
 1 TL heller gerösteter Sesam  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 ½ Bund Koriander  
 1 Prise Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und vierteln. Korianderstiele fein schneiden, einen Teil der Blätter fein schneiden, den Rest grob zupfen. Sellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Fein geschnittenen Koriander zu den Pilzen geben und salzen. Von der Hitze nehmen.

Kürbis in dünne Spalten schneiden, entkernen und in der Grillpfanne kräftig braten. Kürbis herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Pilze mit Bratfett der Pfanne in eine Schüssel geben und mit Sellerie, Kürbis, Koriander und Lauchzwiebeln vermengen. Sesam, Limettensaft, Chiliflocken, Sesamöl und Fischsauce hinzugeben und vermengen. Mit Salz abschmecken.

**Für Die Garnitur:**

1 Beet Gartenkresse  
 1 Beet Shisokresse  
 ½ TL heller Sesam

Gerichte mit Kresse und Sesam garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.