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.



Jennifer Schönrock

Kohlroulade mit Birnen-Kürbis-Füllung, Rotweinsauce, Kürbiscreme und karamellisierten Walnüsse

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlroulade:
1 Spitzkohl
¼ Hokkaido
1 Birne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Ei
Butter, zum Braten
2-3 Zweige Petersilie
20 g Walnusskerne
2 EL Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Spitzkohl putzen, Blätter lösen und diese in kochendem Wasser blanchieren. Blätter kalt abschrecken und gut abtrocknen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Hokkaido und Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter nach und nach anbraten. Bei gewünschter Fabre und Konsistenz alles in eine Schüssel geben.

Walnusskerne fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren. Einen kleinen Teil der Nüsse für die Garnitur beiseitelegen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Zitronenabrieb und den karamellisierten Nüssen zu der Masse geben. Nach Bedarf Ei hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

Spitzkohl-Blätter ausbreiten und etwa zwei Esslöffel Füllung mittig auf ein Blatt geben. Dann seitlich einklappen und dann straff aufrollen. Mit Zahnstochern, Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren.

Olivenöl in einen heißen Bräter oder Topf geben, Rouladen 4-5 Minuten rundherum scharf anbraten. Bei Bedarf noch einige Minuten in der Pfanne schmoren lassen.

Für die Sauce:
400 ml Rinderfond
150 ml Rotwein
1 EL kalte Butter
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfond zum Kochen bringen, Rotwein hinzugeben und weiter köcheln lassen.

Etwas Wasser mit Speisestärke verrühren und unter den Rinderfond rühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Zum Schluss etwas kalte Butter unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbiscreme:
¼ Hokkaido
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb
1-2 EL Butter
200 ml Gemüsefond
1 EL Honig
1 Zweig Rosmarin
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido putzen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. In Gemüsefond weichkochen. Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen.

Kürbis abgießen, dabei etwas Fond auffangen. Kürbis zusammen mit dem Knoblauch, Butter und Honig fein pürieren. Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwas Zitronenabrieb hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcello Ciarrettino

Rehrücken mit Parmesan-Thymian-Kruste, Wermut-Sahnesauce, gebratenem Hokkaido, Birnen und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
1 ausgelöster Rehrücken, ca. 500 g, Raumtemperatur
100 g Butter
2 Zweige Rosmarin
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Rosmarin hineingeben und den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten, um eine schöne Kruste zu bilden. Rehrücken in eine hitzebeständige Backform legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10-15 Minuten braten bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Die genaue Zeit hängt von der Dicke des Fleisches ab. Die Kerntemperatur sollte etwa 55 Grad für medium-rare sein.

Für die Kruste:
2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan
50 g Butter
1-2 Zweige Thymian
½ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Schüssel Parmesan, 1 TL Thymian, Chiliflocken, Butter, Salz und Pfeffer vermischen.

Masse in Frischhaltefolie als längliche platte Form, ca. in der Größe des Rehrückens, wickeln und in den Gefrierschrank legen.

Fast fertigen Rehrücken mit der Parmesan-Thymian-Butter-Platte aus dem Gefrierschrank gleichmäßig bedecken. Dann den Ofen auf Grillstufe einstellen und die Kruste knusprig werden lassen.

Für die Wermut-Sahne:
3 Knoblauchzehen
250 ml trockener Wermut
250 ml Sahne
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch darin anschwitzen, bis er duftet. Wermut hinzufügen und kurz einkochen lassen, um den Alkohol zu reduzieren. Dann Sahne einrühren und die Mischung leicht köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Hokkaido:
1 kleiner Hokkaido
2 Birnen
100 g Walnusskerne
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis gründlich waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In mundgerechte Stücke schneiden.

Birnen schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Walnusskerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt und duftend sind. Anschließend grob hacken.

In einer separaten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kürbisstücke hinzufügen. Kürbis unter gelegentlichem Rühren braten, bis er goldbraun und zart ist. Dies kann etwa 10-15 Minuten dauern.

Birnenscheiben hinzufügen und kurz mitbraten, bis sie leicht karamellisieren.

PROFI TIPP

Nüsse lassen sich am besten, und vor allem sehr gleichmäßig, im Backofen rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carmen Lamisch

Gebratener Rehrücken mit Rotweinsauce, Rahm-Spitzkohl und Polenta-Talern

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
1 küchenfertiger Rehrücken, ca. 300 g
1 EL Butter
3-4 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken von der Silberhaut befreien. Fleisch pfeffern und zusammen mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Kräutern und Butter in Alufolie legen, einwickeln und rasten lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Fleisch vor dem Anrichten salzen.

Für die Rotweinsauce:
1 Birne
2 Schalotten
1 Orange, davon Abrieb
1 Zitrone, davon Abrieb
500 ml Rotwein
500 ml Wildfond
1 Prise Zucker
20 g Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne vierteln und entkernen. Schalotten abziehen und fein schneiden. In der Pfanne anschwitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen und einköcheln lassen. Orange und Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Birnenviertel in die Sauce legen und etwas ziehen lassen.

Für den Spitzkohl:
1 Spitzkohl
1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
125 ml Sahne
125 ml Weißwein
2-3 Zweige Kerbel
1 TL Kümmelsamen
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen und grob schneiden. In Olivenöl anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas Sahne dazugeben und bissfest garen. Kerbel hacken und unter den Kohl heben. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Spitzkohl mit einem Spritzer Zitronensaft und –abrieb abschmecken.

Für die Polenta-Taler:
125 g Polenta
Butter, zum Braten
Sahne, zum Angießen
250 ml Gemüsefond
1 Vanilleschote
Salz, aus der Mühle

Polenta mit Gemüsefond, einer Prise Salz und Vanilleschote erst aufkochen und dann quellen lassen. Ggf. mit Sahne die Konsistenz bestimmen. Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, etwas abkühlen lassen und dann runde Taler ausstechen.

Polenta-Taler kurz vor dem Servieren in Butter goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.