▪ 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



Simone Schäffler

Rehrücken „Wellington Style dekonstruiert“ mit Portwein-Schokoladen-Jus, Rahmspitzkohl und Kürbis-Perlen mit Tonkabohne

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
500 g ausgelöster Rehrücken
2 EL Butter
Neutrales Öl, zum Braten
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Öl in einer Pfanne schmelzen. Rosmarin und Thymian dazu geben. Rehrücken salzen und von allen Seiten scharf anbraten. Den Rehrücken aus der Pfanne und pfeffern. Mit einem Fleischthermometer in den 130° C heißen Backofen legen und auf eine Kerntemperatur von 53 °C garen. Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, Fleisch aus dem Backofen nehmen und für ca. 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Zum Anrichten das Fleisch einmal schräg in der Mitte auseinanderschneiden und die Enden rechts und links gerade abschneiden.

Für den Blätterteig:
¼ Packung Blätterteig, aus dem Kühlregal
1 Ei
1 EL Milch

Ei und Milch verquirlen.

Einen Servierring im Durchmesser von 12 cm mit einem Streifen Backpapier ummanteln. Zwei Streifen Blätterteig, je 2 cm Breite, um den Servierring legen, mit Ei-Milch-Mischung bepinseln und hochkant im 200 °C heißen Backofen auf einem Blech für ca. 12 Minuten goldgelb backen. Danach aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und den Blätterteig von Ring lösen.

Für die Pilz-Duxelles:
150 g Steinchampignons
1 Schalotte
1 EL Butter
20 ml Weißwein
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, vierteln und in einer Multizerkleinerer klein hacken. Schalotte abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotte, gehackte Pilze und einen Thymianzweig dazu geben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen.

Vom anderen Thymianzweig die Blättchen abzupfen. Duxelles mit Thymianblättchen, Salz, Pfeffer und Musaktnuss würzen.

Für die Portwein-Schokoladen-Jus:
1 Schalotte
40 g kalte Butter
100 ml roter Portwein
50 ml Rotwein
50 ml Kalbsfond
1 Zweig Rosmarin
40 g Zartbitterschokolade 70%
Ggf. Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Pfanne, in der das Reh angebraten wurde, Schalotte anschwitzen, mit Portwein, Rotwein und Kalbsfond ablöschen. Rosmarin dazu legen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in die Pfanne geben. Mit kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer würzen, die Schokolade dazu geben und schmelzen lassen. Jus ggf. mit Stärke binden.

Für den Rahmspitzkohl:
1 kleiner Spitzkohl
1 Schalotte
Butter, zum Anschwitzen
100 ml Sahne
50 ml Weißwein
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien und fein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte und Spitzkohl in etwas Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Dann Sahne aufgießen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Butternut-Kürbis-Perlen:
¼ Butternut-Kürbis
1 EL Butter
20 ml Kalbsfond
20 ml Weißwein
Tonkabohne, zum Reiben
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit einem Perlenausstecher aus dem Butternut-Kürbis kleine Perlen ausstechen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Perlen dazu geben. Mit Kalbsfond und Weißwein aufgießen und die Kürbisperlen darin garen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und zum Schluss die Tonkabohne darüber reiben und vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hannes Hilbrecht

Rehmedaillons mit Dry Rub, Kürbis-Maronen-Ragout, Pastinaken-Ziegenfrischkäse-Stampf und in Portwein pochierter Quitte

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
1 ausgelöst Rehrücken
2 Knoblauchzehen
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten
1-2 Zweige Rosmarin
1-2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Chili, aus der Mühle
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dry Rub eine Prise Muskat, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Die Rehmedaillons damit einreiben. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch abdrücken und mit Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Fleisch immer wieder mit dem heißen Fett arrosieren. Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 52-53 °C ziehen lassen. Dann ruhen lassen.

Für das Kürbis-Maronen-Ragout:
½ Butternut-Kürbis
100 g vorgegarte Maronen
1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
20 g Parmesan
1 EL kalte Butter + Butter zum Braten
100 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Kürbis zugeben und mit etwas Farbe anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und sämig einkochen, bis der Kürbis bissfest-weich ist.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Parmesan reiben. Ragout mit etwas Parmesan, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Kalte Butter einrühren.

Maronen grob hacken, in Butter anrösten und zum Kürbis geben.

Für die Pastinaken-Ziegenkäse-Stampf:
2 Pastinaken
1 Schalotte
20 g Parmesan
40 g Butter
30-50 ml Milch
50 g Ziegenfrischkäse
Tonkabohne, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. 20 g Butter in einen Topf geben und erhitzen. Schalotten darin anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Pastinaken schälen, würfeln und in der Butter-Fond-Mischung weich garen. Pastinaken mit restlicher Butter und Milch stampfen. Parmesan reiben. Zum Schluss Ziegenfrischkäse und Parmesan einrühren und mit Tonka, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die pochierte Quitte:
1 Quitte
1 Zitrone, Saft
100 ml roter Portwein
1 TL Zucker + Zucker zum Bestreuen

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Quitte schälen, Kerngehäuse entfernen und dünn hobeln. In Portwein mit wenig Zucker und etwas Zitronensaft weich pochieren. Ggf. vor dem Anrichten mit etwas Zucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer



Wild-Gröstl

Zutaten für zwei Personen

Für das Gröstl:
1 ausgelöster Rehrücken, ca. 400 g
¼ Spitzkohl
10 Steinchampignons
30-50 g vorgegarte Maronen
2 Schalotten
1-2 EL Butter
50 ml Wildfond
250 ml roter Portwein
Neutrales Öl, zum Braten
1 EL Speisestärke
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken würfeln. 200 ml Portwein mit Stärke glattrühren und das Fleisch hineingeben. Gut vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch aus der Portwein-Stärke-Marinade direkt in die Pfanne geben und ringsherum sehr scharf anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Das Fett in der Pfanne lassen.

Spitzkohl schneiden. Pilze putzen und halbieren. Maronen hacken. Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Schalotten und Pilze in der Pfanne anbraten, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Spitzkohl und Maronen sowie Butter zugeben und mitbraten. Dann die restliche Portwein-Stärke-Marinade sowie den restlichen Portwein und Wildfond angießen und einköcheln lassen. Vor dem Servieren Fleisch unterheben und kurz warm werden lassen. Petersilie hacken und unterheben. Gröstl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.