

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2021** ▪  
ChampionsWeek ▪ „Finale“ mit Cornelia Poletto



**Rehfilets auf Steinpilz-Pizzette mit Selleriepüree und Wacholderjus**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Selleriepüree:**

200 g Sellerieknolle  
100 ml Milch  
100 ml Sahne  
4 EL Butter  
1 Zitrone  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie schälen und würfeln. Milch und Sahne mit den Selleriewürfeln in einen Topf geben und weichkochen. Butter in einem kleinen Topf erwärmen und leicht bräunen. Dann die Selleriewürfel mit der Nussbutter zu einem cremigen Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

**Für die Pizzette:**

100 g Blätterteig  
Mehl, zum Ausrollen

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen, 10 cm rund ausstechen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldgelb vorbacken.

**Für die Wacholderjus:**

60 g gekühlte Butter  
10 Wacholderbeeren  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig glatte Petersilie  
100 ml Wildjus  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in Würfel schneiden. Kräuter waschen und zupfen. Die gewürfelte Butter, Wacholder und Kräuter im Mixer zerkleinern. Wildjus aufkochen lassen und mit der „Gewürzbutter“ aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Steinpilze:**

4-6 Steinpilze  
1 Schalotte  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Petersilie  
40 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen, mit einem Pinsel säubern dann in Scheiben schneiden. Kräuter zupfen und klein schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Schalotte und Steinpilze Gold gelb von allen Seiten braten. Mit den Kräutern und Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken

**Für die Rehfilets:**

4 Rehfilets  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehfilets salzen und pfeffern.

Eine Pfanne erhitzen, Butterschmalz dazugeben und die Rehfilets mit den Aromaten ca. 3 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Herdrand oder im 80 Grad heißen Ofen ruhen lassen.

Die Pizzetten mit dem Selleriepüree bestreichen, die gebraten Steinpilze darauf geben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Rehfilets schräg halbieren, auf die Pizzette legen, mit der Wacholderjus umgießen und servieren.

**Zusatzzutaten von Stefanie:** *Stefanie schnitt den Bacon klein und ließ ihn im Ofen kross werden.  
Bacon  
Danach legte sie ihn auf das Selleriepüree. Den Portwein gab sie zum Jus. Das Gelee tröpfelte sie auf das Selleriepüree.*  
Portwein  
Quittengelee

**Zusatzzutaten von Michael:** *Michael gab etwas Zitronensaft zum Jus und Salzflocken auf das Fleisch.*  
Salzflocken  
Zitrone

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2021 ▪  
Zusatzgericht ▪ von Cornelia Poletto



### Steinpilz-Carbonara

Zutaten für zwei Personen

**Für die Carbonara:**

6 frische Steinpilze  
100 g Tagliatelle  
1 Schalotte  
2 EL Parmesan  
Bacon  
2 Eier  
4 Zweige glatte Petersilie  
1 Prise Steinpilzpulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steinpilze am Stiel sauber kratzen und mit Hilfe einer Pilzbürste oder einem feuchten Tuch von der Erde befreien. Speck in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne krossbraten. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Steinpilze halbieren und ebenfalls dazugeben. Tagliatelle in Salzwasser al dente garen.

Eier in einem hohen Messbecher mit geriebenen Parmesan und Pfeffer mixen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, feinhacken und zu den Pilzen geben. Tagliatelle aus dem Nudelwasser direkt zu den Pilzen in die Pfanne geben. Ei-Mischung darüber verteilen. Gut schwenken und von der Hitze nehmen. Eventuell etwas Pastawasser dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Steinpilzpulver bestreuen und servieren.