

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2021 ▪
Tagesmotto „Wild“ mit Alfons Schuhbeck



Antje Tietz

Rehfilet mit Speckschaum, Kirschsauce, Kirschgel, Steinpilzen, Brezel-Muffins und Pumpernickelbrösel

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehfilet:

300 g Rehfilet
 30 g durchwachsender Speck
 30 g Butter
 1 Zweig Rosmarin
 2 Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Wacholderbeeren andrücken. In einer heißen Pfanne Butter, Speck, Wacholderbeeren, Rosmarin und Pfeffer nussbraun anschwitzen. Das Wildhasenfilet hinzugeben und auf allen Seiten anbraten. Mit Salz würzen. Das Filet mit allem aus der Pfanne in eine feuerfeste Form geben. Im Ofen ca. 20 Minuten langsam zart rosa garen. Das Fleisch mehrmals wenden.

Für den Speckschaum:

100 g Speckwürfel
 30 g Sahne
 70 ml trockener Weißwein
 50 ml Gemüsefond
 2 g Sojalecithin
 1 Prise Kokosblütenzucker

Speck in einem Topf ohne Öl auslassen, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen. Den Speck aus dem Sud nehmen. Die Sahnesauce mit Kokosblütenzucker abschmecken, Sojalecithin unterrühren und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Brezel-Muffins:

250 g Laugenbrezeln, vom Vortag
 ½ Zwiebel
 2 Eier
 250 ml Milch
 ½ Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Grobes Salz von den Laugenbrezeln entfernen und sie in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl andünsten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Milch leicht erwärmen, Ei und Petersilie unterschlagen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Muskat abschmecken und die Mischung zusammen mit den Zwiebeln über die Laugenwürfel gießen. 10 Minuten durchziehen lassen. In die Silikonformen füllen und im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Für die Steinpilze:

250 g Steinpilze
 1 EL Butter
 ½ Bund Schnittlauch
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Schnittlauch mit in die Pfanne geben und durchschwenken.

Für die Kirschsauce:

370 g Sauerkirschen, aus dem Glas
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark
50 ml Kirschsafft
100 ml trockener Rotwein
300 ml Wildfond
1 EL dunkler Balsamicoessig
½ TL Wacholderbeeren
3 Nelken
½ TL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 EL Stärke
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschen abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und anrösten. Wacholderbeeren, Nelken und Pfeffer mörsern und hinzugeben. Das Tomatenmark ebenfalls mitbraten. Mit Kirschsafft und Rotwein ablöschen. Wildfond und Lorbeer hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Stärke leicht abbinden und Kirschen unterheben.

Für die Pumpernickelbrösel:

1 Scheibe Pumpernickel
1 TL Butter
1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise Piment d'Espelette
2 EL Pankobrösel
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Pumpernickel mit den Pankobröseln im Multizerkleinerer fein mahlen. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Pumpernickel, Pankobrösel, Salz und Zucker darin rösten. Mit Zimt und Piment d'Espelette abschmecken.

Für das Kirschgel:

250 ml Kirschsafft
25 g Agar Agar

Kirschsafft mit Agar Agar 2 Minuten köcheln, abkühlen lassen, mit dem Stabmixer aufschäumen und in einen Spritzbeutel füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annika Boden

Wildente mit Zwiebelconfit, Rosenkohl und Semmelknödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Wildente:

2 Wildentenbrüste à 200 g
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Ente einritzen und auf der Hautseite in einer heißen Pfanne einige Minuten anbraten bis die Haut knusprig ist. Wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Im Ofen für ca. 15 Minuten weitergaren und dann ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Zwiebelconfit:

3 rote Zwiebeln
100 ml trockener Rotwein
50 ml Entenfond
50 ml dunklen Balsamico
30 g Zucker
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
1 Stange Zimt
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Zucker hinzugeben, kurz karamellisieren lassen und dann mit Rotwein, Fond und Balsamico ablöschen. Lorbeerblatt, Zimt und Anis hinzufügen und die Flüssigkeit auf mittlerer Hitze einige Minuten reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Gewürze herausnehmen, mit Salz abschmecken.

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl
1 Orange
2 EL Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und halbieren. In Butter anbraten und kurz vor Ende der Garzeit mit Salz abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale reiben. Orangenabrieb hinzugeben. Ggf. mit Zucker abschmecken.

Für die Semmelknödel:

1 Laugenbrezel
1 normales Brötchen
1 Zwiebel
1 Ei
50 ml Milch
1 Bund glatte Petersilie
30-50 g Semmelbrösel
1 Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und mit Öl in einer Pfanne anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Brezel und Brötchen in kleine Würfel scheiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Ei und Milch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen und gut durchkneten. Einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss die abgekühlten Zwiebeln untermischen. Sollte die Masse zu weich sein, Semmelbrösel unterheben.

Die Masse in kleine Knödel formen und in Alufolie wickeln. 6 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Gruner

Mit Fichtennadeln aromatisierter Gamsrücken mit Rotweinsauce, gebratenen Waldpilzen, scharfen Preiselbeeren und Kartoffel-Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Gamsrücken:

1 Gamsrücken à 200 g
1 Fichtenzweig
1 TL Wacholderbeeren
125 g Butter
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fichtennadel bzw. den Zweig abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Einige Zweige für den späteren Gebrauch beiseitelegen. Butter mit etwas Öl in einem Topf auslassen, dann die klein geschnittenen Fichtenzweige bzw. Nadeln und Wacholderbeeren hineingeben und köcheln lassen, sodass die ätherischen Öle austreten können.

Von diesem aromatisierten Fett etwas in eine Pfanne geben und darin den Gamsrücken für max. 2 Minuten auf jeder Seite anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen auf reichlich Fichtennadeln fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Das Fleisch kurz vor dem Anrichten aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratensauce:

200 ml halbtrockener Rotwein
200 ml Wildfond
2 TL Tomatenmark
125 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In die Pfanne, in der zuvor das Wild gebraten wurde, Tomatenmark und etwas aromatisiertes Fett mit einigen Fichtennadeln (s.o.) geben. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Dann Wildfond angießen und wieder einkochen. Vor dem Anrichten die Fichtennadeln abgießen. Eventuell mit kalter Butter aufmontieren, um die Sauce zu binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilze:

200 g gemischte Waldpilze
Butter, zum Braten
½ Bund glatte Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen. Butter und Öl in eine Pfanne geben und die Pilze darin sanft braten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und vor dem Servieren zu den Pilzen geben. Durchschwenken.

Für das Selleriepüree:

1 Knollensellerie
2 mehlig kochende Kartoffeln
50 g Butter
100 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Butter und Gemüsefond weich schmoren. Anschließend das Gemüse stampfen und durch ein Sieb streichen. Das Püree zurück in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Braunen Zucker in einen Topf geben und karamellisieren, Pfeffer und Preiselbeeren hinzugeben und das Ganze leicht einkochen.
5 EL TK-Preiselbeeren
2 TL roter eingelegter Pfeffer
1 EL brauner Zucker

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Salt Flakes garnieren und servieren.
Salt Flakes

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2021 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Rehschnitzel im Haselnuss-Mantel mit Blaukraut-Mango-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehschnitzel:

6 Scheiben Rehrücken, à 8-10 mm dick
 2 EL Haselnüsse
 1-2 TL Semmelbrösel
 Gemahlenes Wildgewürz, zum Würzen
 1-2 TL Öl
 Salz, aus der Mühle

Die Rehrückenscheiben mit dem Handballen flach drücken und anfeuchten. Haselnüsse fein hacken oder in einem Mixer zerkleinern. Haselnüsse und Semmelbrösel mischen und die Rehscheiben darin wenden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl darin verteilen und die Rehschnitzel auf beiden Seiten einige Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz und etwas Wildgewürz würzen.

Für den Salat:

300 g Blaukraut (Rotkohl)
 1 Mango
 1 Granatapfel
 1 Orange
 80 ml Rotwein
 2 EL roter Portwein
 1 EL Cassislikör
 1 Spritzer Apfelessig
 1 EL Crème di Balsamico
 2 EL mildes Salatöl
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blaukraut putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln, den übrigen Strunk anschließend entfernen. Das gehobelte Blaukraut in eine Schüssel geben, mit Salz und Zucker verkneten und etwas ziehen lassen.

Rotwein, Portwein und Cassislikör in eine Sauteuse geben und auf ein Fünftel einköcheln lassen. Die Reduktion anschließend unter den Kohl mischen und etwas ziehen lassen.

Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und ca. 1 Messerspitze Schale abreiben. Orangenabrieb zu dem Salat geben. Dann den Essig und das Öl dazugeben und den Salat mit Pfeffer würzen. Falls nötig, nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in 6-8 mm große Würfel schneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. 2 Esslöffel Mango und etwa 2 Teelöffel Granatapfelkerne unter den Salat heben.

Den Blaukrautsalat auf Tellern verteilen und mit Granatapfelkernen bestreuen. Die Rehschnitzel anlegen..