

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ "Wild" mit Cornelia Poletto



Anton Schweizer

Gebratener Hasenrücken mit Senfsauce, Kartoffelpüree und gerösteten Maroni

Zutaten für zwei Personen

Für den Hasen in Senfsauce:

1 ausgelöster Hasenrücken (ohne Knochen) in Qualität zum Rosabraten
50 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 g Crème fraîche
20 g Dijonsenf
20 g körniger Pommery-Senf
75 ml trockener Weißwein
Ca. 50-70 ml Wildfond
1 Zweig Thymian
1 Tannenzweig
5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl
¼ TL Fleur de Sel
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne einen halben Esslöffel Olivenöl erhitzen und bei mittlerer Hitze den Hasenrücken rundherum schön anbräunen. Dann wieder herausnehmen.

Hasenrücken zusammen mit einem Tannenzweig, Butter und angestoßenen Wacholderbeeren in Backpapier wickeln und Backpapierenden so zusammenbinden, dass ein kleines Päckchen entsteht. Päckchen in den Ofen geben bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht hat.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben, die Schalotten mit einem halben Teelöffel Salz hineingeben und bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und ca. 30 Sekunden zugeben. Thymian und Lorbeer ebenfalls mit in die Pfanne geben. Dann die beiden Senfsorten einrühren. Sobald der Senf etwas am Boden anhaftet, mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. 50 ml Wasser hineingeben und für ca. 10 Minuten etwas köcheln lassen. Mit Wildfond verlängern. Dann Crème fraîche einrühren und Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeer und Thymian herausnehmen und die Sauce auf dem Teller anrichten. Die Fleischstücke daraufsetzen und vor dem Servieren mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
180 g Butter
80-100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, grob zerkleinern und im heißen Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.

Milch fingerwarm erwärmen und die Butter darin leicht anschmelzen lassen.

Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit einem Handrührgerät die Milch-Butter-Mischung einrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Maroni:

100 g vorgegarte, vakuumierte Maroni
2-3 Zweige Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Maroni grob hacken und im heißen Öl schön knusprig anbraten. Petersilie hacken und unterheben, dann sofort auf ein Küchentrepp geben und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Püree verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katinka Weidler

Gebratener Rehrücken mit Walnuss-Steinpilz-Ragout und Comté-Nocken

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g ausgelöster und parierter Rehrücken
4 Knoblauchzehen
1 EL Butter
6 Zweige Thymian
6 Zweige Rosmarin
6 EL Pflanzenöl
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in zwei Stücke schneiden und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Pfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Fleisch darin ringsherum anbraten. Knoblauch andrücken und mit Kräutern und Butter hinzugeben. Etwas ziehen lassen, dann für 5-7 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Vor dem Servieren ruhen lassen.

Für die Comté-Nocken:

200 g Comté, 9 Monate gereift
200 g Magerquark
2 Eier
130 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Fleur de Sel, zum Würzen

Comté reiben. Geriebenen Comté mit Magerquark, Mehl, Fleur de Sel und Muskatnuss zu dicken Streuseln vermengen, dann ein Vollei sowie ein Eigelb dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen. Mit einem Teelöffel und feuchten Händen kleine Nocken aus der Käsemasse formen. Nocken im Wasser gar ziehen lassen, bis sie aufsteigen.

Für das Steinpilz-Ragout:

2 Steinpilze
80 g getrocknete Steinpilze
100 g Walnusskerne
2 Schalotten
30 g Butter
200 ml Sahne
150 ml Wermut
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze in heißem Wasser einweichen, dann Herd anstellen und leise köcheln lassen. Danach abschütten und Sud auffangen.

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Frische Pilze putzen und klein schneiden. Dann die Pilze mit Walnüssen zur Butter geben und mitdünsten. Eingeweichte Pilze zugeben. Alles mit Kreuzkümmel, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Mit Wermut und etwas Pilzsud ablöschen und einkochen lassen. Sahne dazugeben und erneut einkochen lassen, bis das Ragout cremig ist. Vor dem Servieren erneut mit Kreuzkümmel, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Steinpilze putzen und in dünne Scheiben hobeln. Ggf. anbraten.

Für die Garnitur:

1 Steinpilz

Steinpilz putzen und mithilfe eines Trüffelhobels in dünne Scheiben hobeln. Pilzscheiben roh über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Oliver Giemsa

Hot Dog mit selbstgemachter Wildschweinbratwurst, rotem Coleslaw, Feigen-Senf, gerösteten Haselnüssen und Gitterkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwürste:

600 g gekühltes Wildschweinfleisch
 400 g gekühlter, fetter Schweinebauch
 4 g frischer Knoblauch
 3 g gemahlener, getrockneter Thymian
 3 g gemahlener, getrockneter Rosmarin
 3 g gemahlener schwarzer Pfeffer
 1 g Paprikapulver
 0,5 g gemahlene Nelke
 0,5 g gemahlener Muskat
 22 g Salz
 Butterschmalz, zum Braten
 Schweinedarm, Größe 28/30

Den Schweinedarm einige Stunden zuvor in Wasser einlegen. Das Fleisch gut kühlen. Es sollte eine Temperatur von unter 5°C haben.

Einen Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch in Fleischwolf-Größe zuschneiden und mit Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Paprikapulver, Nelke, Muskat und Salz würzen. Knoblauch abziehen und ebenfalls hinzugeben. Alles durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfs drehen. Die Aufsätze sollten bestenfalls davor im Tiefkühler gelagert werden. Fleischmasse gut durchkneten.

Schweinedarm auf die Füllstützen stülpen und überschüssiges Wasser hinausdrücken. Das Ende verknoten und die Wurst nicht zu prall füllen. Am Ende die Wurst in der gewünschten Größe abdrehen oder mit Küchengarn verknoten.

Die Wurst mindestens 15 Minuten lang in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten anbraten. Ggf. in den vorgeheizten Backofen geben und fertigbaren.

Für den Hot Dog:

2 große Hot-Dog-Brötchen
 Butterschmalz, zum Braten

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Hot-Dog-Brötchen darin goldbraun anrösten.

Für den Coleslaw:

300 g Rotkohl
 ½ rote Zwiebel
 50 ml Sahne
 1 EL Schmand
 2 EL Apfelessig
 1 TL Zucker
 1 EL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl in feine Streifen hobeln, mit dem Salz und Zucker ordentlich durchkneten und 15 Minuten ziehen lassen. Dann Sahne, Schmand, Essig und die rote Zwiebel feingeschnitten hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Haselnüsse:

50 g Haselnüsse

Haselnüsse auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad goldbraun rösten. Grob hacken.

Für die Gitterkartoffeln: Kartoffeln schälen und mit einem gewellten Hobel in die typische Form hobeln. 200 ml Wasser mit Essig mischen, Gitterkartoffeln in Essigwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann abtropfen lassen und bei 170 Grad ca. 7 Minuten goldgelb frittieren. Die fertigen Kartoffeln abtropfen lassen und in Salz und gehackter Petersilie schwenken.

300 g festkochende Kartoffeln
200 ml Wasser
30 ml Apfelessig
1 Zweig Petersilie
Salz, aus der Mühle

Für den Feigensenf: Stiele der Feigen entfernen und mit 55 ml Wasser zu einer feinen Masse pürieren. Senfmehl dazugeben und nochmals pürieren. Die Masse ca. 10 Minuten in einer Pfanne bei geringer Hitze köcheln lassen. Essig und Zucker hinzufügen und noch weitere 5-10 Minuten köcheln lassen. Für die letzten Minuten die Körner und den Zitronensaft hinzugeben. Wenn die Masse eingedickt ist ggf. mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

4 frische Feigen, ca. 230 g
1 Zitrone, Saft
17 ml Balsamicoessig
55 ml Wasser
50 g Rohrzucker
15 g Senfmehl
7 g Senfkörner
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hajo Fritsch

Rehleber in Wildsauce mit gebratenen Apfelscheiben, Steinpilz-Kartoffelstampf, Nusstaler und Wildkräutersalat mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehleber:

- 600 g küchenfertige Rehleber
- 2 Äpfel
- 1 Gemüsezwiebel
- 50 g Butter
- 50 ml Sahne
- 500 ml Wildfond
- 1 EL Apfelkraut
- 4 Nelken
- 4 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Majoran
- 2 Zweige Thymian
- ½ TL gemahlener Zimt
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber von Sehnen und Silberhaut befreien und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Leber 3 Minuten in einer Pfanne in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel abziehen und grob vierteln. Einen Apfel vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls grob vierteln. Zwiebel und Apfel in das Bratfett der Leber geben und anbraten. Nelken, Lorbeer, Wacholder, Piment, Rosmarin, Majoran, Thymian und Zimt dazu geben und alles mit Fond ablöschen. Apfelkraut hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce bis zur Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Sauce zurück in die Pfanne geben und mit Sahne und Butter aufmixen. Nun die Leber für 7 Minuten in die heiße Sauce geben und ziehen lassen.

Zweiten Apfel entkernen und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in einer Pfanne anbraten und Leber damit garnieren.

Für den Stampf:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Steinpilze
- 50 g Butter
- 80 ml warme Milch
- 1 Zweig Koriander
- 1 Zweig Petersilie
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln ca. 20 Minuten weichkochen. Abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch in einen Topf geben und erwärmen. Kartoffeln mit Milch und Butter grob stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Steinpilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Pilze in einer Pfanne ca. 4 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Stampf heben. Etwas Koriander und Petersilie hacken und ebenfalls unter den Stampf heben.

Für den Nusstaler:

- 2 EL Walnuskerne
- 1 Ei
- 2 EL Magerquark
- 3 EL Mandelmehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 TL Salz
- Butter, zum Braten
- Neutrales Öl, zum Braten

Walnüsse grob hacken und mit Ei, Magerquark, Mandelmehl, Backpulver und Salz gut vermengen. Einen Taler in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter goldbraun ausbacken.

Für den Salat: Salat putzen, von langen groben Stielen befreien und trockenschleudern. Blüten verlesen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, mit Zucker karamellisieren, dann aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

100 g Wildkräutersalat
150 g Walnusskerne
5 essbare Blüten
2 EL brauner Zucker

Für das Dressing: Apfelessig, Apfelkraut, Senf, Olivenöl und 2 Esslöffel Wasser gut verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Salat damit marinieren und zusammen mit Walnüssen garnieren.

1 EL Apfelkraut
1 TL Senf
3 EL Apfelessig
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eli John

Gebratener Wildschweinerücken mit Pfeffersauce, Steinpilz-Tatar, karamellisierten Birnen und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g ausgelöster Wildschweinerücken
1 EL Butter
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren
6 Körner tasmanischer Pfeffer
Salz, aus der Mühle
Pflanzenöl, zum Braten

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinerücken parieren, gut salzen und in etwas Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten. Hitze reduzieren. Butter, Rosmarin, Thymian und Wacholder zugeben und das Fleisch darin aromatisieren (arrosieren). Wildschweinerücken aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 60-64 Grad garen. Ca. 2 Grad früher rausnehmen, aufgrund der Nachziehzeit. Vor dem Anrichten etwas tasmanischen Pfeffer auf das Fleisch geben.

Für die Pfeffersauce:

1 TL grüner Pfeffer
1 Schalotte
50 g Butter
100 ml Sahne
100 ml dunkler Wildfond
5 cl trockener Weißwein
2 cl Weinbrand
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Etwas Honig dazu geben und karamellisieren. Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Pfefferkörner dazugeben und mit dem Weinbrand flambieren. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Den Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Zum Schluss etwas kalte Butter einrühren.

Für das Steinpilz-Tatar:

400 g Steinpilze
60 g Champignons
2 Schalotten
30 g Butter
2 EL Crème fraîche
½ TL Knoblauchgranulat
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze mit einer Bürste putzen und in kleine Stücke schneiden. Ein paar schöne, kleine Pilze für die Garnitur zurückbehalten. Schalotten abziehen, fein hacken und mit den Pilzen vermischen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Butter in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Pilze mit Schalotten und Knoblauchgranulat zugeben und scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und den Schnittlauch und die Crème fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die karamellisierten Birnen:

2 reife Birnen
½ Zitrone, Saft
200 ml Weißwein
1 EL Essig
50 g Zucker
1 Sternanis

Birnen waschen und schälen. Kerngehäuse entfernen und Birnen als runde Kugeln ausstechen. Zitronensaft auspressen und die Birnen damit übergießen. Sternanis in einem Mörser zerstoßen.

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein und Essig ablöschen. Sternanis und Birnen zugeben. Birnen solange im Karamell wenden, bis sie weich sind (ca. 5-6 Minuten).

Für die Preiselbeeren: Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft, 250 g TK-Preiselbeeren, Zitronenschale, Preiselbeeren, Zucker und 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. 10 Minuten köcheln. Danach die Flüssigkeit samt Beeren durch ein feines Sieb passieren. Sauce mit Piment 50 g Zucker, 2 TL Piment d'Espelette, 1 TL Speisestärke und Salz abschmecken. Etwas Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und Preiselbeeren damit binden. Kalt werden lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.