

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Saucen" mit Mario Kotaska



Simon Skerlan

**Hirschmedaillons in dunkler Honig-Wildsauce mit
Pfeifferlingen und Spätzle**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Hirschmedaillons und
Pfeifferlinge:**

400 g Hirschmedaillons (ausgelöster
Hirschrücken), Zimmertemperatur
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Medaillons etwa eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur bekommen. Medaillons salzen, pfeffern und im Butterschmalz beidseitig ca. 1-2 Minuten scharf anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und im warmen Backofen etwas durchziehen lassen.

Für die Honig-Sauce:

2 Schalotten
2 EL kalte Butter
150 ml Wildfond
2 EL Rotwein
2 EL Weißweinessig
2 EL Waldhonig
5 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein schneiden. Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Schalotten, Rotwein, Essig und grob zerstoßene Pfefferkörner in eine Pfanne geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und alles etwas ausdrücken. Den Sud zurück in die Pfanne geben und um die Hälfte reduzieren lassen.

Dann Wildfond zufügen und das Ganze nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Den Honig begeben, kurz aufkochen, die Hitze stark reduzieren und die kalte Butter stückchenweise unter die Sauce rühren. Sie darf nun nicht mehr kochen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pfeifferlinge:

200 g Pfeifferlinge
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfeifferlinge putzen und längs nach halbieren. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Pfeifferlinge darin gleichmäßig braten. Herd ausschalten und die Pfeifferlinge etwas pfeffern und salzen.

Für die Spätzle:

2 Eier
150 g Mehl
½ TL Salz

Einen Topf mit kochendem Salzwasser aufstellen.

Eier, 60 ml Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten. Von Hand schlagen, bis der Teig schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Bei Bedarf noch etwas mehr Mehl hinzufügen.

Dann den Spätzleteig mit Hilfe eines Spätzlehobels oder mit einem Spätzlebrett und Messer in kochendes Wasser schaben. Nach ca. 2-4 Minuten, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.