

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2022** ▪
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Cornelia Poletto



Dennis Börner

Wildschweintrücker im Brotmantel mit Beeren-Speck-Spitzkohl, Fichtenspitzen-Johannisbeeren-Chutney und Pilz-Sahnesauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Wildschweintrücker:

200 g Wildschweintrücker
 100 g Kalbsbraten
 3 Scheiben Tramezzini
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 50 g getrocknete Steinpilze
 1 Ei
 100 ml eiskalte Sahne
 100 g Butterschmalz
 50 g Butter
 30 g Crushed Ice
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweintrücker in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils eine Minute anbraten, entnehmen und abkühlen lassen. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In der selben Pfanne Knoblauch, Schalotten, Thymian und Steinpilze anschwitzen. Ei aufschlagen und mit dem Kalb, kleinen Abschnitten vom Wildschweintrücker, Sahne und Crushed Ice zu einer Farce pürieren. Pilze hinzugeben ohne Knoblauch, Schalotten und Thymian und nochmals pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tramezzini walzen und mit Farce bestreichen. Wildschweintrücker darauf legen und einrollen. In einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und für 12 Minuten im Ofen bei ca. 100 Grad garen. Der Wildschweintrücker sollte eine Kerntemperatur von 56 Grad haben.

Für den Beeren-Speck-Spitzkohl:

4 Scheiben Bacon
 1 Spitzkohl
 30 g rote Johannisbeeren
 30 g dunkle Johannisbeeren
 30 g eingelegte Preiselbeeren
 1 Schalotte
 50 g Butter
 100 ml Gemüsefond
 ½ TL Kümmel
 3 Stängel glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Speck würfeln und mit der Schalotte in einer Pfanne mit Butter anbraten. Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und mit dem Kümmel dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen. Preiselbeeren hinzugeben. 15 Minuten einkochen lassen. Johannisbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Fichtenspitzen-
Johannisbeeren-Chutney:**

1 EL eingelegte Fichtenspitzen
50 g rote Johannisbeeren
30 g Preiselbeeren
2 rote Zwiebeln
50 ml Holundersaft
50 ml Rotweinessig
30 ml Rapsöl
5 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Öl, Zucker und Holundersaft einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken. Fichtenspitzen, Johannisbeeren und Preiselbeeren kurz vorm Servieren hinzugeben.

Für die Pilz-Sahnesauce:

20 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
25 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
1 TL Lecithin
Öl, zum Anbraten

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Pilze, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen. Sahne ebenfalls hinzugeben. Zum Schluss die Butter unterheben. Thymian abrausen und klein hacken. Ebenfalls untermischen. Lecithin hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julia Lichtner

Getrübelter Pilz-Risotto mit Thymian-Butter-Brösel und Wildkräuter-Beeren-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Risotto:

200 g Kräuterseitlinge
20 g getrocknete Steinpilze
120 g Risottoreis
½ Zwiebel
40 g Parmesan
2 EL Butter
200 ml Weißwein
250 ml Pilzfond
250 ml Gemüsesfond
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kräuterseitlinge putzen und ebenfalls würfeln. In einem Topf mit Olivenöl erst den Reis etwas erhitzen. Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen.

Zwiebel und Kräuterseitlinge hinzugeben und alles zusammen einige Minuten anschwitzen. Getrocknete Steinpilze hinzugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen und warten bis die Flüssigkeit verdampft. Das Ganze mit dem restlichen Wein und den beiden Fonds wiederholen, bis die Flüssigkeiten verdampft sind und der Risottoreis schlotzig wird. Parmesan reiben. Hitze runterdrehen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die kalte Butter einrühren.

Für die Thymian-Butter Brösel:

100 g Butter
3 EL Pankobrösel
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf bräunen und durch ein Küchenpapier klären.

Thymian abbrausen. In der geklärten Butter nun die Pankobrösel und den Thymian etwas anbraten, salzen und beiseite stellen.

Für den Wildkräutersalat:

30 g Wildkräuter
100 g Brombeeren
50 g Heidelbeeren
50 g Himbeeren
180 ml Apfelessig
3 EL Ahornsirup

Aus dem Apfelessig, 180 ml Wasser und dem Ahornsirup einen Sud in einem Topf kochen. Die Hälfte der Brombeeren waschen, halbieren und in den Sud geben und ziehen lassen.

Wildkräuter und die restlichen Beeren waschen und vermengen. Beeren aus dem Sud nehmen und auf dem Salat drapieren.

Für das Dressing:

1 EL Pinienkerne
2 EL Balsamicoessig
1 EL Himbeeressig
1 TL süßer Senf
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Balsamicoessig, Himbeeressig, Olivenöl und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne in einer erhitzten Pfanne und ohne Öl rösten. Vinaigrette über den Salat gießen und mit Pinienkernen garnieren.

Für die Garnitur:

3 Kräuterseitlinge
1 frischer Sommertrüffel
Butter, zum Anbraten

Kräuterseitlinge putzen und halbieren. Braune Butter herstellen und die Pilze darin anbraten. Den frischen Trüffel am Ende über das Risotto reiben.

Das Gericht auf Tellern servieren und anrichten.



Meike Huber

Rehrücken mit Kartoffel-Maronenpüree, Karotten, gebratenem Chicorée und Johannisbeer-Jus

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g küchenfertiger, parierter Rehrücken
1 Knoblauchzehe
100 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Kräuter und Knoblauch zum Reh geben und mit Butter aus der Pfanne übergießen. Rehrücken anschließend bei 80 Grad Umluft in den Ofen geben und ruhen lassen.

Für die Johannisbeer-Jus:

50 g Johannisbeeren
1 Schalotte
1 EL Butter + 30 g geeiste Butter
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
200 ml Wildfond
1 TL Kokosblütenzucker

Schalotte abziehen, feinhacken und in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten. Rotwein, Portwein und Wildfond hinzugeben und einreduzieren. Johannisbeeren waschen und hinzugeben. Zwei Rispen für Garnitur beiseitelegen. Weiter köcheln und einreduzieren und ggf. mit Kokosblütenzucker abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren, stark reduzieren und gegebenenfalls mit der geeisten Butter abbinden.

Für die Karotten:

4 Karotten mit Grün
50 g Butter
200 ml Gemüsfond
1 EL Kokosblütenzucker

Möhren putzen, schälen, ggf. etwas kürzen und ein bisschen Grün stehen lassen. Sofern etwas von den Möhreabschnitt übrig bleibt, in die Jus geben. In einer Pfanne mit Butter andünsten und mit Zucker leicht karamellisieren. Fond hinzugeben und einreduzieren lassen, bis komplette Flüssigkeit verkocht ist.

Für das Kartoffel-Maronenpüree:

100 g gekochte, vakuumierte Maronen
2 mittelgroße Kartoffeln
50 g Butter + Butter zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Maronen hacken und in einer Pfanne mit Butter anrösten. Kartoffeln abgießen. Etwa 2/3 der gerösteten Maronen mit 1 EL gekochte Kartoffeln pürieren. Restliche Maronen später als Garnitur verwenden. Rest der Kartoffeln zu Püree verarbeiten und Kartoffel-Maronen-Paste sowie die restliche Butter einrühren. Muskatnuss reiben und Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Chicorée:

2 junge Mini-Chicorée
1 EL Butter
1 Zweig Thymian
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Thymian abrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Chicorée putzen, hablieren und mit Schnittfläche nach unten anbraten. Wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2022 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Wilder Hotdog mit gemischten Waldpilzen und Rotkraut

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilze:

200 g gemischte Waldpilze
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 40 g Piemonteser Haselnüsse
 1 EL Butter
 3 EL Aceto Balsamico
 1 EL Haselnussöl
 1 TL Pommery Senf
 4 Zweige Thymian
 1 Prise Quatre Epice
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Thymian abrausen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und alles darin bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten dünsten. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und hacken. Zu den Pilzen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico, Pommery Senf, Haselnussöl und einer Prise Quatre Epice abschmecken. Pilze vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für das Rotkraut:

100 g Rotkohl
 4 Stiele glatte Petersilie
 2 EL Aceto Balsamico
 1 Prise Quatre Epice
 Zucker, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Zucker in einer Schüssel verkneten, dabei Einmalhandschuhe verwenden. 10 Minuten marinieren lassen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Petersilie, Balsamico, Olivenöl und Quatre Epice zum Rotkohl geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Zur Fertigstellung:

2 Hotdog-Brötchen
 2 Wildwürste
 2 EL Preiselbeeren
 2 Lorbeerblätter
 1/2 TL Pimentkörner
 Salz, aus der Mühle

Hotdog-Brötchen auf der mittleren Schiene im Backofen bei ca. 5 Minuten aufbacken.

Wasser für die Würstchen aufsetzen. Lorbeerblätter und Pimentkörner sowie Salz in das Wasser geben. Würstchen in siedendem, nicht kochendem Wasser 5–6 Minuten ziehen lassen.

Brötchen zur Hälfte einschneiden und mit je 1 EL Preiselbeeren bestreichen. Würstchen hineinlegen, Pilze und Rotkraut darauf verteilen und servieren.