

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. September 2024** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Süppchen vom Zuckermais mit Wildschweinrücken**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

2-3 vorgegarte Kolben Zuckermais  
2 weiße Zwiebeln  
1 Stück Ingwer  
400 ml Kokosmilch  
400 ml Gemüsfond  
Weißweinessig, zum Abschmecken  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Zuckermais vom Kolben schneiden und grob schneiden. Zwiebeln abziehen und schneiden. Ingwer reiben.

Mais, Zwiebeln und Ingwer in einem Topf in etwas Öl anschwitzen. Mit Fond auffüllen und Gemüse weichkochen. Dann Kokosmilch zufügen. Mit Salz und Essig abschmecken. Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Final mit Butter und Salz abschmecken. Ggf. vor dem Servieren aufschäumen.

**Für das Fleisch:**

1 Wildschweinrücken  
100 g Brombeeren  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
Portwein, zum Ablöschen  
Waldhonig, zum Karamellisieren  
1 Bund Thymian  
2-3 Wacholderbeeren  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch parieren und ggf. portionieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ringsherum anbraten. Thymian als Bett in eine kalte Pfanne legen, das Fleisch darauf platzieren und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen.

Fleischpfanne mit heißem Öl aufgestellt lassen. Schalotte abziehen, in Streifen schneiden und in der Pfanne mit angedrückten Wacholderbeeren und Waldhonig karamellisieren. Mit Pfeffer würzen. Butter zugeben und schwenken. Brombeeren zugeben, dann alles mit Portwein ablöschen und einköcheln lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Sauce glasieren. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.