

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Wild“ mit Björn Freitag



Romy Krämer

Reh-Geschnetzeltes mit Semmelknödel und Rotkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

2 altbackene Weizenbrötchen
 100 g Semmelbrösel
 ½ Zwiebel
 1 Ei
 2 EL Butter
 75 ml Milch
 3 Zweige krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter glasig andünsten. Petersilie hacken und hinzugeben, Milch hinzugeben und alles miteinander erwärmen. Brötchen in Stücke schneiden und mit Ei vermengen. Alles mit der erwärmten Butter-Milch-Mischung aus der Pfanne verkneten. Masse salzen und mit Semmelbröseln binden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In reichlich siedendem Salzwasser für etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch eine heiße Pfanne mit restlicher, geschmolzener Butter schwenken.

Für das Reh-Geschnetzelte:

400 g Rehfilet
 8 mittelgroße braune Champignons
 4 Steinpilze
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butterschmalz
 200 ml Sahne
 200 ml Rotwein
 200 ml Wildfond
 1 TL Preiselbeermarmelade
 2 Zweige Thymian
 4 Zweige krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehfilet ggf. von Silberhäuten befreien und dann in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch anziehen und klein hacken. Thymian und 3 Zweige Petersilie ebenfalls klein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Reh darin scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In der Fleischpfanne mit verbliebenem Bratfett Zwiebel und Knoblauch anbraten. Champignons und Steinpilze putzen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben und leicht braun werden lassen. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Preiselbeermarmelade einrühren und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne einrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Geschnetzeltes wieder in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Petersilie fein hacken und unterheben.

Für den Rotkohlsalat:

¼ Rotkohl
 1 Apfel, z.B. Braeburn
 1 TL Ahornsirup
 1 EL heller Balsamicoessig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen und in feine Streifen hobeln. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen kleinen Teil in Streifen schneiden. Apfelwürfel mit dem Rotkohl vermengen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig und Ahornsirup ein Dressing anrühren und über Rotkohl geben. Mit den Händen verkneten und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rotkohlsalat anrichten und mit Apfelstreifen garnieren.

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel
 30 g Walnüsse
 1 TL Butter

Mit einem Kugelausstecher kleine Perlen aus dem Apfel ausstechen und auf dem Teller anrichten. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katrin Hawkins

Pappardelle mit Reh-Bolognese

Zutaten für zwei Personen

Für die Pappardelle:

2 Eier
100 g helles Dinkelmehl hell
100 g Hartweizengrieß
½ TL Salz
Salz, aus der Mühle

Beide Mehle mit Eiern und ½ Teelöffel Salz zu einem Teig verkneten und in Folie gewickelt mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig anschließend plattieren und in etwa 2 cm breite Pappardelle schneiden. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander ausgebreitet auslegen. Anschließend 2-3 Minuten in siedendem Salzwasser al dente garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und das Nudelwasser für Sauce nutzen.

Für die Reh-Bolognese:

300 g mageres, gehacktes Rehfleisch
100 g dünn geschnittene Pancetta
1 Rispe kleine Kirschtomaten
200 g gehackte Kirschtomaten, aus der Dose
1 Möhre
½ Lauch
1 Stangensellerie
¼ Knollensellerie
1 kleine, rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein
100 ml Portwein
100 ml Wildfond
2 EL dunkler Balsamicoessig
3 EL Tomatenmark
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
1 Zweig Thymian
2 Zweige Basilikum
1 Zweig Rosmarin
3 Zweige glatte Petersilie
5 Wacholderbeeren
3 Nelken
1 TL Korianderkörner
2 Lorbeerblätter
1 TL gerebelter Oregano
1 EL brauner Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pancetta klein hacken und kräftig anbraten, bis er kross ist. Einen kleinen Teil aus der Pfanne nehmen und für die Garnitur zur Seite stellen. Reh mit in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern und kräftig anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Lauch putzen und in halbe Ringe schneiden. Möhre und Knollensellerie schälen und grob würfeln. Fäden vom Stangensellerie ziehen und grob würfeln. Alles in einem Multizerkleinerer zerhacken und dann mit in die Pfanne geben und ansünsten. Tomatenmark einrühren. Alles nochmals scharf anbraten. Mit Rotwein, Portwein und Balsamico ablöschen. Thymian und Rosmarin im Ganzen, Oregano und gehackte Petersilie mit in die Pfanne geben. Wacholder, Nelken, Koriander und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen geben und mit in die Sauce geben. Dosentomaten und Wildfond angießen und einrühren. Sauce erst stark kochen lassen, dann die Temperatur herunterdrehen und so lange wie möglich sanft köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit Preiselbeeren, Zucker und etwas Nudelwasser abschmecken. Bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Gewürzsäckchen, Thymian und Rosmarin herausnehmen und Pasta in der Sauce schwenken.

Kirschtomaten waschen, vierteln und mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum vermengen. Beim Anrichten über Bolognese geben.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und über Bolognese streuen. Basilikumblätter abzupfen. Rucola waschen und grob hacken. Alles über Pasta streuen.
30 g Parmesan
2 Zweige Basilikum
10 g Rucola

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Pancetta, Parmesan, Kirschtomaten und Basilikum garnieren.



Paul Berger

Wildschweintrücken mit Rotweinsauce, Süßkartoffelstampf und grünen Bohnen

Zutaten für zwei Personen

Für den Wildschweintrücken:

350 g ausgelöster Wildschweintrücken
Butterschmalz, zum Braten
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweintrücken waschen und abtupfen. In Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und Bratfett aufheben. Fleisch im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen. Bei Erreichen der Kerntemperatur aus dem Ofen holen und 5-10 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln
100 g Butter
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser 10-12 Minuten kochen, bis sie weich sind. Kartoffeln abgießen und mit Butter und Milch zu einem Stampf stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
150 ml Rotwein
100 ml Wildfond
1 TL Tomatenmark
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 TL Zucker
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Im Bratfett des Fleischs anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, dann den Fond hinzufügen. Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern zur Sauce geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen, bis sie leicht eindickt. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Zum Schluss Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entnehmen.

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen in Salzwasser für 5-6 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Dann in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2024** ▪
Zusatzrezept von Björn Freitag



Rehrücken mit lila Curry-Schmelze auf Rote Bete mit Kokos-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Bete:
 2 Knollen Rote Bete
 1 feste Birne
 3 EL Birnenessig
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Rote Bete schälen und in Scheiben hobeln. In etwas Wasser mit Zucker, Salz und Essig bissfest garen. Kurz vor Ende der Garzeit gewürfelte Birne dazugeben.

Für die den Rehrücken:
 400 g ausgelöster Rehrücken
 Butterschmalz, zum Braten
 2 Zweige Thymian
 4 Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken salzen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und Thymian und angedrückte Wacholderbeeren dazu geben. Fleisch kurz bei nicht zu hoher Temperatur von beiden Seiten anbraten. Danach bei Bedarf im Ofen etwas ruhen lassen. Zum Servieren in Tranchen schneiden und nochmals salzen und pfeffern.

Für die Curry-Schmelze:
 2 EL Butter
 2 EL Panko
 1 EL Purple Currypulver

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Purple Currypulver einrühren und Butter leicht aufschäumen lassen. Später Panko unterrühren.

Für den Kokos-Espuma:
 100 ml Kokosmilch
 3 EL Frischkäse

Kokosmilch in einem Topf erwärmen und Frischkäse einrühren. Anschließend in eine Espumafflasche füllen und warmstellen bis zum Servieren.

Die Rote Bete auf einem Teller ausbreiten, Reh-Tranchen darauf drapieren und mit Schmelze beträufeln. Birnen rundherum verteilen und Espuma darauf sprühen.