

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2022** ▪
„Adventliches Leibgericht“ mit Mario Kotaska



Brigitte Jimenez-Guder

**Saltimbocca vom Hirsch mit Tagliatelle, Wacholdersauce
und Gewürzäpfeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Semola
 100 g Mehl, Type 00
 2 Eier
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Semola, Mehl, ein Eigelb, ein ganzes Ei, Öl und Salz vermengen und zu einem festen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben. Den Tag danach auspacken und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle formen. Ca. 4 Minuten in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Gewürzäpfel:

150 g säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
 50 ml Portwein
 150 ml Rotwein
 2 Zimtstangen
 2 Lorbeerblätter
 2 Sternanis
 ½ EL Speisestärke
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in jeweils 3 Spalten schneiden. Zucker in einem flachen breiten Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Weine und Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren. Gewürze entfernen und den Sud unter Rühren mit der Stärke binden. Apfelstücke nun dazugeben und 5-6 Minuten bei schwacher Hitze garen. Mit Salz würzen.

Für die Wacholdersauce:

1 Schalotte
 7 Wacholderbeeren
 200 ml Wildfond
 2 EL Weißwein
 25 ml Schlagsahne
 1 EL Crème fraîche
 1 EL Butter
 1 EL Stärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig andünsten. Mit Wein und Wildfond ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Sahne, Crème fraîche, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer dazugeben. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und hinzugeben. Erneut auf die Hälfte einkochen und die Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen und die Sauce warm stellen. Zum Schluss schaumig aufschlagen.

Für das Saltimbocca vom Hirsch:

4 Hirschrückenmedaillons à 80 g
 4 Scheiben Parmaschinken
 1 Zweig Salbei
 3 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Medaillons einzeln zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig 2-3 mm dünn klopfen. Folie wieder entfernen. Fleischscheiben jeweils auf einer Hälfte mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen, etwas überklappen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern und pro Seite 3 Minuten bei starker Hitze darin braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.