

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2023** ▪  
**Tagesmotto „Warenkorb“ mit Alexander Kumptner**

## **Warenkorb**

1. Rosenkohl
2. Schwarzer Knoblauch
3. Saure Sahne
4. Ahornsirup
5. Mandeln
6. Wildschweinfilet
7. Hagebutten
8. Altbackene Brötchen
9. Semola
10. Lebkuchengewürz
11. Bacon
12. Portwein

## **Basics**

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone   Limette   Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Carla Weissbacher

## **Wildschweinfilet mit Mandel-Kräuter-Kruste, Portweinsauce und Rosenkohl-Blättchen mit Speck**

Zutaten für zwei Personen

### **Für das Wildschweinfilet in Mandel-**

#### **Kräuter-Kruste:**

- 2 Wildschweinfilets à 200 g
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Zitrone, Abrieb
- 1 Orange, Abrieb
- 80 g Butter
- 100 g ganze, ungeschälte Mandeln
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Für die Portweinsauce:**

- 200 ml roter Portwein
- 1 EL kalte Butter
- 3 EL brauner Zucker

#### **Für die Rosenkohl-Blättchen mit**

#### **Speck:**

- 10 Röschen Rosenkohl
- 2 Scheiben Bacon
- 1 EL Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Wildschwein kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Dann für etwa 20 Minuten im Backofen auf eine Kerntemperatur von 55 Grad kommen lassen.

In der Zwischenzeit die Kruste herstellen. Dafür das altbackene Brötchen grob zerkleinern und mit Thymian, Petersilie, Mandeln, Butter und etwas Abrieb von Orange und Zitrone in einem Multizerkleinerer mixen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Kruste bestreichen. Unter dem Grill kross werden lassen.

Zucker in der Wildschwein-Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. Langsam reduzieren lassen und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter abbinden.

Rosenkohl waschen und putzen. Mit einem Messer die schönen Blätter ablösen. Bacon in Streifen schneiden. In einer Pfanne Bacon anbraten und Rosenkohl-Blättchen für 2-3 Minuten mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.