

▪ **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



Stefan Binder

Wildschweinfilet im Speckmantel mit Rotweinsauce, Grießknödeln und „Smashed Rosenkohl“ mit Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet im Speckmantel:

300 g Wildschweinfilet
6 Scheiben Bacon
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschwein mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit Bacon umwickeln und mit Thymian- und Rosmarinzweig in einer Pfanne mit Öl kurz scharf anbraten. Anschließend in den auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 56 Grad haben.

Für die Grießknödel:

250 g Semola
3 Eier
100 g Butter
500 ml Milch
3 Zweige Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Salz

Milch mit Butter, Salz und etwas geriebener Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis sich die Masse erstärkt. Eier einrühren und Masse für etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl
100 g Parmesan
3 EL Olivenöl
Neutrales Pflanzenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, Strunk abschneiden und äußere Blätter entfernen. In siedendem Salzwasser für 10 Minuten vorkochen. Abgießen und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, sodass alle Röschen mit Öl benetzt sind. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und Röschen mit einem Glas leicht zerdrücken. Parmesan reiben und auf zerdrückten und flachen Röschen verteilen. Im Backofen für etwa 15 Minuten backen.

Für die Rotweinsauce:

1 Schalotte
1 Orange, Saft
50 g kalte Butter
200 ml Wildfond
200 ml Rotwein
50 ml Portwein
1-2 TL Ahornsirup
1 Lorbeerblatt
Stärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter ins Gefrierfach stellen. Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Dann mit Port-, Rotwein und Ahornsirup ablöschen und etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Wildfond hinzugeben und wieder reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orange auspressen und Sauce mit Saft abschmecken. Ggf. mit Stärke binden. Sauce kurz abkühlen lassen und mit sehr kalter Butter aufmontieren.

Für die Garnitur:

3 Schnittlauchhalme
Essbare Blüten

Gericht mit Schnittlauch und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.