

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Dezember 2021** ▪  
Tagesmotto „Rezepte-Tombola“ mit Johann Lafer



Christian Fuchs kocht das Gericht von Lucas Oppermann

**Wildschweinschnitzel im Walnussmantel mit  
karamellisiertem Wurzelgemüse, Granatapfel und  
Selleriepüree**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Wildschweinschnitzel:**  
2 Wildschweinschnitzel, à 150 g  
100 g Walnüsse  
1 Ei  
80 g Paniermehl  
50 g Mehl  
100 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Walnüsse fein hacken und mit dem Paniermehl vermischen.

Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Wildschweinschnitzel in Mehl wenden, anschließend durch das gequirte Ei ziehen und in der Paniermehl-Walnuss-Mischung panieren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb backen.

**Für das Selleriepüree:**  
400 g Knollensellerie  
100 ml Sahne  
2 EL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Selleriewürfel mit Sahne in einem Topf geben, erhitzen und ca. 15 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Butter kurz vor Ende der Garzeit dazugeben und einrühren. Hitze abstellen und gekochten Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für das Wurzelgemüse:**  
250 g kleine Bundmöhren  
250 g Petersilienwurzel  
½ rote Zwiebel  
2 Lauchzwiebeln  
1 Zitrone  
½ Bund Petersilie  
1 EL Balsamico Essig  
2 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren und Petersilienwurzeln schälen. An den ganzen Möhren evtl. etwas Grün lassen. Petersilienwurzel in grobe Würfel schneiden. Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Zwiebel schälen und würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Butter anbraten, mit Essig ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Petersilienwurzel und die Möhren anbraten. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Danach mit Öl, Zitronensaft und -Abrieb vermengen. Das ganze Gemüse zusammen anrichten.

**Für die Garnitur:**  
1 Granatapfel

Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Olaf Holler kocht das Gericht von Christian Fuchs

## Panierte Hähnchen-Sticks mit Hummus und Dattel-Mandel-Couscous

Zutaten für zwei Personen

### Für die Hähnchen-Sticks:

2 Maishähnchenbrustfilets  
1 Ei  
30 g Mehl  
40 g Panko  
1 Zitrone  
2 Zweige Koriander  
20 g Sonnenblumenkerne  
30 g heller Sesam  
10 g schwarzer Sesam  
½ TL Kurkumapulver  
1 Prise Cayennepfeffer  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchen waschen und trocknen. In etwa 1-2 cm dicke Streifen schneiden mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Panieren eine Körner-Mischung bereitlegen. Dafür Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. 2 EL davon mit Panko, Sesam, Sonnenblumenkernen, Kurkuma und etwas Cayennepfeffer mischen und in eine Form geben. Danach eine Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei und der Körnermischung bereitstellen.

Die Hähnchenstreifen zuerst in Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und in der Panko-Körnermischung wälzen. Danach in einer Pfanne in Öl ausbacken. Die Zitrone in Spalten schneiden und als Garnitur dazulegen.

### Für den Couscous:

100 g Couscous  
1 Zitrone  
30 g Mandeln  
40 g Datteln ohne Kern  
100 ml Gemüsefond  
10 g Petersilie  
10 g Minze  
1 TL Honig  
20 ml Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Mandeln ca. 10 Minuten auf einem Blech im Ofen bei 180 Grad rösten und abkühlen lassen. Danach klein hacken. Datteln in kleine Stücke schneiden.

Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Honig, Petersilie und Minze in einen Becher geben und mit dem Mixstab zu einer homogenen Kräuter-Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Couscous in Gemüsefond kurz aufkochen und ca. fünf Minuten ziehen lassen. Datteln und Mandeln mit dem Couscous vermengen und die Kräutercreme in den Couscous einrühren.

### Für den Hummus:

265 g Kichererbsen  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
120 g Tahini  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
½ TL Salz  
2 EL Olivenöl

Tahini in einen Mixer geben und etwas durchmixen. Langsam 100 ml eiskaltes Wasser und das Kichererbsenwasser ins laufende Messer zugießen. Es sollte eine helle, fluffige Masse entstehen. Danach den Knoblauch schälen und mit Kichererbsen, Olivenöl und Kreuzkümmel zugeben und mindestens 3 Minuten mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken. Sollte der Hummus zu dick werden, noch etwas kaltes Wasser untermixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Helga Schneider kocht das Gericht von Olaf Holler**

## **Tom Kha Gai mit Rehfilet**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Suppe:**

1 Schalotte  
1 rote Chilischote  
60 g Ingwer  
5 cm Galgant  
1 Limette  
2 Stangen Zitronengras  
3 Kaffir-Limettenblätter  
400 ml Kokosmilch  
400 ml Geflügelfond  
1 EL Fischesauce  
1 EL Sojasauce  
Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen. Chili der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ingwer schälen. Zitronengras abbrausen und trockenwedeln. Schalotte, Chili, Ingwer und Zitronengras sehr klein schneiden und mörsern.

Galgant schälen und in Scheiben schneiden. Kaffir-Limettenblätter fein schneiden.

Kokosmilch und Geflügelfond in einen Topf geben und zusammen aufkochen. Schalotte, Chili, Ingwer, Zitronengras, Galgant und Kaffir-Limettenblätter hinzugeben und 20 Minuten ziehen lassen.

Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Suppe mit Limettensaft und Fischesauce abschmecken. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Suppe zum Schluss mit Limettenabrieb, Sojasauce, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Einlage:**

2 Rehfilets  
4 braune Champignons  
4 Shiitake  
4 Zuckerschoten  
6 Stangen Thaispargel  
4 Kirschtomaten  
Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
Sesamöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehfilet von der Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und rundum in einer Pfanne in Sonnenblumenöl anbraten. Ggf. zum Warmhalten in den Ofen geben.

Shiitake, Zuckerschoten und Thaispargel putzen. Kirschtomaten abbrausen und trockentupfen. Pilze und Tomaten klein schneiden und vor dem Servieren in die Suppe geben.

Zuckerschoten und Thaispargel kurz in Sesamöl anbraten und ca. 1-2 Esslöffel des Tom Kha Gai Suds in die Pfanne geben, kurz aufkochen lassen, mit Piment d'Espelette abschmecken. Zum Schluss ebenfalls in die Suppe als Einlage geben.

### **Für die Garnitur:**

1 Frühlingszwiebel  
3 Zweige Koriander  
1 Zweig Minze

Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Koriander und Minze abbrausen und trockenwedeln. Frühlingszwiebel, Koriander und Minze als Garnitur verwenden.

Die Gemüse-Einlage in eine Schale geben, das Rehfilet tranchieren und ebenfalls in die Schale geben. Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen und in die Schale gießen. Mit Frühlingszwiebel, Koriander und Minze garnieren und servieren.



Lucas Oppermann kocht das Gericht von Helga Schneider

## Hirsch-Ravioli im Pilz-Sud mit Fichten-Öl und Topinambur-Chips

Zutaten für zwei Personen

### Für den Ravioli-Teig:

200 g Mehl  
2 Eier  
1 TL Olivenöl  
1 TL Salz

In einer Schüssel Mehl, Eier, Olivenöl und Salz mithilfe von Knethaken zu einem homogenen Teig kneten und anschließend in Frischhaltefolie einwickeln. Im Tiefkühlfach für ca. 10 Minuten kaltstellen.

### Für die Hirsch-Füllung:

200 g Hackfleisch vom Hirsch  
1 Schalotte  
50 g Parmesan  
2 EL Schmand  
1 TL Senf  
½ Bund Petersilie  
1 TL getrockneter Majoran  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen. Petersilie abrausen und trockenwedeln. Schalotte und Petersilie fein hacken und mit dem Hackfleisch vermengen.

Parmesan reiben. Die Masse mit 1-2 Esslöffel Parmesan, Schmand, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Fertigstellung der Ravioli:

Salz, aus der Mühle  
1 EL Olivenöl

Den Ravioli-Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach ca. 10 cm große Rechtecke schneiden. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Olivenöl einarbeiten. Die Rechtecke mittig mit einer kleinen Kugel der Hirsch-Füllung belegen, die Ravioli in Form bringen und an den Rändern gut verschließen. Abschließend ca. 2-3 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

### Für den Pilz-Sud:

½ Bund Suppengrün  
1 rote Zwiebel  
400 ml Pilzfond  
100 ml Wildfond  
1 EL Sherry  
4 getrocknete Steinpilze  
1 Lorbeerblatt  
2 Wacholderbeeren  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Suppengrün putzen und schälen. Zwiebel abziehen. Suppengrün und Zwiebel grob hacken und in einer Pfanne in Öl stark anrösten.

Anschließend den Röstansatz mit Pilz- und Wildfond sowie Sherry ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und getrocknete Pilze zum Sud hinzugeben. Nun die Flüssigkeit ca. um die Hälfte stark einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen.

### Für das Fichten-Öl:

20 g getrocknete Fichtennadeln  
100 ml Olivenöl

Fichtennadeln abrausen, trockenwedeln, in einen Mixer geben und zerkleinern. Dabei langsam das Olivenöl hinzugeben. Bis zum Anrichten ziehen lassen.

**Für die Topinambur-Chips:** Topinambur putzen, in feine Scheiben schneiden und mehlieren. Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen und die Chips solange frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 Topinambur  
Mehl, zum Mehlieren  
Neutrales Öl, zum Frittieren

**Für die Garnitur:** Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

1 Beet rote Rettich-Kresse

Ravioli in eine Schüssel geben, mit dem Pilz-Sud übergießen, mit Fichten-Öl, Topinambur-Chips und Kresse garnieren und servieren.