

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2022 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Wildschweinkarree mit Pfeffersauce, Pfifferling-Schmarrn, Selleriepüree und Thymian-Pfirsich

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g ausgelöstes Wildschweinkarree/
ausgelöster Wildschweintrücken
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildschweinkarree von der Silberhaut befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Rapsöl von allen Seiten anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Thymian- und Rosmarinzweig auf das Fleisch geben und das Karree im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen. Die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.



**PROFI
TIPP**

Damit kein grauer Rand beim Braten des Fleisches entsteht, sollte es nur kurz, aber dafür sehr heiß bzw. bei hoher Temperatur in der Pfanne angebraten werden. Im Anschluss sollten Sie das Fleisch im Backofen bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig garen.

Für die Pfeffersauce:

1 TL grüner Pfeffer
1 Schalotte
50 g Butter
100 ml Sahne
100 ml dunkler Wildfond
5 cl trockener Weißwein
2 cl Weinbrand
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Pfefferkörner dazugeben und mit dem Weinbrand flambieren. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Den Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit der Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Für den Pfifferling-Schmarrn:

100 g kleine Pfifferlinge
1 Frühlingszwiebel
½ Knoblauchzehe
1,5 Eier
75 ml Milch
Butter, zum Braten
90 g Mehl
1-2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen, dann die Milch unter Rühren zugießen. Mehl unterrühren und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen. Pfifferlinge putzen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebel, Knoblauch und Pfifferlinge darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Schmarrn-Teig über die Pfifferlinge in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten garen. Aus dem Backofen nehmen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen. Einige Butterstückchen unterheben und etwas nachbräunen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und den Schmarrn damit bestreuen.

Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie

Knollensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und bei kleiner Hitze weich kochen. Mit Salz,

150 ml Sahne Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Zu einem feinen Püree verarbeiten.
 80 g Butter
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dann solange erhitzen, bis sich die festen Bestandteile der Butter (Milchproteine und Milchzucker) beginnen vom Milchfett zu trennen und das Wasser verdampft ist. Bei steigender Temperatur des Milchfettes beginnen die festen Bestandteile zu karamellisieren bzw. zu bräunen. Den Bräunungsvorgang bei ca. 130–150°C stoppen und die flüssige Nussbutter unter das Selleriepüree mixen.

Für den Thymian-Pfirsich:
 2 Pfirsiche
 50 g Zucker
 2 cl Cassislikör
 200 ml roter Portwein
 1-2 Zweige Zitronenthymian
 Speisestärke, zum Binden
 Eiswasser

Pfirsiche in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln.
 Zucker karamellisieren und mit dem Cassislikör und Portwein ablöschen. So lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Pfirsichhälften und den Zitronenthymian dazugeben. Die entstandene Flüssigkeit mit etwas Stärke binden und den Pfirsich garziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Lisa: *Lisa wählte keine zusätzlichen Zutaten für das Finalgericht aus.*

Zusatzzutaten von Tobias: *Tobias gab den Estragon fein gehackt zum Pifferling-Schmarrn. Das Selleriepüree schmeckte er mit Ahornsirup ab und die Kresse verwendete er als Garnitur.*
 Estragon
 Ahornsirup
 Erbsenkresse

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 22. Juli 2022 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Pfannen-Gyros vom Wildschwein mit Zaziki

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Wildschweinfilet
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ TL Oregano
½ TL Thymian
½ TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL Rapsöl + Rapsöl zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch sauber parieren und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Oregano, Thymian, beide Paprikapulver, Kreuzkümmel und Pfeffer zum Fleisch in die Schüssel geben, ebenso Knoblauch und Zwiebel. Öl dazugeben, anschließend alles gut vermischen und im Kühlschrank kurz marinieren. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das marinierte Wildschweinfleisch für rund 5 Minuten scharf anbraten.

Für das Zaziki:

100 g Quark
50 g griechischer Joghurt
¼ Gurke
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 EL getrocknete Cranberries
2 EL Leinöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, fein raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas stehen lassen.

Quark und Joghurt verrühren. Leinöl einrühren. Cranberries hinzugeben. Dann die Gurke mitsamt des ausgetretenen Wassers unterrühren. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Unter die Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Für die Fertigstellung:

1 Fladenbrot
Wildkräutersalat

Fladenbrot kurz in den vorgeheizten Ofen geben, dann vierteln und jedes Stück als Tasche aufschneiden.

Wildkräutersalat putzen und ggf. waschen. Salat in das Brot geben, mit Fleisch und Zaziki anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.