

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 3. November 2022 ▪  
**Tagesmotto „Wild“ mit Mario Kotaska**



**René Rüping**

**Überbackenes Wildschweinmedaillon mit  
 Kräuterseitlingen, Kartoffelspalten und Bacon**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kartoffelspalten:**

4 mittelgroße Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 ½ Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Bund Petersilie  
 150 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Öl und Stärke marinieren und in den Ofen geben. Zwiebel abziehen und vierteln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und feinhacken. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, zimmerwarme Butter, Pfeffer und Salz vermengen. Kräuterbutter über die Kartoffelspalten geben und wieder in den Ofen geben, bis sie goldbraun sind.

**Für die Kräuterseitlinge:**

125 g kleine Kräuterseitlinge  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 100 ml Sahne  
 70 ml Weißwein  
 70 ml Wildfond  
 100 ml Gemüsefond  
 1 EL getrockneter Thymian  
 1 EL getrockneter Rosmarin  
 1 TL Speisestärke  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuterseitlinge putzen und größere Pilze eventuell kleiner schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und bei kleiner Hitze etwas schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Pilze mit dem Weißwein ablöschen und den Wildfond hinzugeben. Kurz aufkochen lassen. Sahne und Gemüsefond hinzugeben und einkochen lassen. Sauce mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das überbackene  
 Wildschweinmedaillon:**

300 g Wildschweinfilets  
 4 Scheiben Bergkäse  
 Butter, zum Braten

Wildschweinfilet säubern, in kleine Medaillons schneiden und etwas flach drücken. Salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Medaillons bei 140 Grad Umluft in den Ofen zum Ruhen geben. Kurz vorm Servieren entnehmen, Käsescheiben auf Medaillons legen und im Backofen bei 230 Grad Grillfunktion einige Minuten gratinieren, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

**Für den Bacon:**

50 g dicke Baconscheiben  
 Butter, zum Braten

Bacon würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig ausbraten.

Die Kräuterseitlinge in Servierpfannen verteilen, darauf die gebratenen Wildschweinmedaillons anrichten. Den gebratenen Bacon über die Pilze und das Fleisch verteilen.



**Nele Scharfenberg**

## **Rehrücken mit Rotweinsauce, Kartoffel-Parmesan-Sellerie-Püree, Bratapfel und Maronen-Cappuccino**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Rehrücken:**

400 g Rehrücken  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken auf Zimmertemperatur bringen, von allen Seiten pfeffern und im heißen Öl von allen Seiten einige Minuten scharf anbraten. In den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 64 Grad erreicht ist. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden und mit Salz würzen.

### **Für das Kartoffel-Parmesan-Sellerie-Püree:**

300 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
200 g Knollensellerie  
100 g Parmesan  
50 g Butter  
50 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln und den Sellerie zusammen mit Butter und Milch stampfen. Parmesan reiben und unterheben. Eventuell mit Kochwasser aufgießen, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

### **Für den Bratapfel:**

2 Äpfel  
100 g gemischte Nüsse  
50 g Rosinen  
6 Maronen  
50 g Butter

Äpfel halbieren und mit einem Kugelausstecher das Innengehäuse entfernen. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und Äpfel darin kurz anbraten. Nüsse und Maronen grob hacken. Beides zusammen mit den Rosinen in die Äpfel füllen. Restliche Butter darauf verteilen und bei 180 Grad Umluft im Ofen ca. 15 Minuten garen.

### **Für den Maronen-Cappuccino:**

100 g Maronen  
1 Schalotte  
50 ml Milch  
50 ml Orangensaft  
100 ml Gemüsefond  
50 ml Weißwein  
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen. Maronen und Schalotte klein schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Orangensaft und Gemüsefond auffüllen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch erhitzen und aufschäumen. Suppe in eine Kaffeetasse geben und mit aufgeschäumter Milch bedecken.

### **Für die Rotweinsauce:**

2 Schalotten  
200 ml Wildfond  
200 ml kräftiger Rotwein  
50 ml Aceto Balsamico  
Mehl, zum Abbinden  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Brauner Zucker, zum Abschmecken

Schalotten abziehen, würfeln und in heißem Öl anschwitzen. Mit 1 EL braunem Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen und einreduzieren lassen. Nach Bedarf am Ende mit Mehl abbinden und durch ein Sieb geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Kevin Rathgeber**

## **Hirschnitzel mit Spätzle und Pfifferling-Rahmsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Hirschnitzel:**

2 Hirschnitzel von der Oberschale à  
150 g  
2 Eier  
Mehl, zum Panieren  
Semmelbrösel, zum Panieren  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und danach zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen und verquirlen. Aus Mehl, Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und dann in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite goldgelb frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

### **Für die Spätzle:**

3 Eier  
500 g Weizenmehl  
1 TL Kurkumapulver  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Eier aufschlagen. Eier, Mehl, Kurkuma und Salz zu einem festen Teig zusammen rühren. Der Teig sollte zähflüssig sein und Blasen schlagen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch eine Spätzlepresse drücken. Nach dem Aufschäumen, Spätzle entnehmen. Zum Schluss in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

### **Für die Pfifferling-Rahmsauce:**

250 g Pfifferlinge  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
50 ml trockener Weißwein  
250 ml Sahne  
½ Bund Petersilie  
1 EL Mehl  
2 EL Rapsöl  
1 EL Butter  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen, große Exemplare halbieren. Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und feinhacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und dann Butter hineingeben. Zwiebeln andünsten und dann den Knoblauch dazugeben. Nach etwa drei Minuten Pfifferlinge dazugeben. Pfanne vom Herd nehmen, salzen, pfeffern und zuckern sowie das Mehl darüber sieben. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und auf mittlerer Flamme 2 Minuten einköcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazugeben.

### **Für die Garnitur:**

¼ Bund Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in fein Ringe schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 3. November 2022 ▪  
 Tagesmotto „Wild“ - Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Pilzrahmsuppe „Hubertus“

Zutaten für zwei Personen

**Für die Pilzrahmsuppe:**

200 g Pfifferlinge  
 2 Schalotten  
 100 ml Sahne  
 50 g Butter  
 50 g Tomatenmark  
 100 ml Rotwein  
 500 ml Wildfond  
 1 frisches Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen. Schalotten abziehen und feinhacken. Beides in einem Topf mit Butter scharf anbraten. Lorbeerblatt hinzugeben und diesen Ansatz mit Tomatenmark tomatisieren, bis eine bräunliche Schicht am Topfboden entstanden ist. Nun mehrfach mit Rotwein ablöschen und diesen jedes Mal vollständig einreduzieren. Mit Wildfond auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Sahne verfeinern, Lorbeerblatt entnehmen, mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Einlage:**

200 g Wildhackfleisch  
 50 g Bacon  
 5 braune Champignons  
 1 Zitrone  
 1 Ei  
 4 Wacholderbeeren  
 2 Zweige Petersilie  
 4 EL Semmelbrösel  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bacon würfeln. Wacholderbeeren mörsern. Zitrone waschen und Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Ei aufschlagen. Wildhack zusammen mit Bacon, Ei, Wacholderbeeren, Zitronenabrieb, Blattpetersilie, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Zu kleinen Kugeln formen und in einer beschichteten Pfanne mit Öl von allen Seiten braten. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zum Schluss mitbraten und alles zusammen als Einlage servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.