

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2022** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Bœuf Stroganoff vom Hirsch mit Pfeffer-Tagliatelle

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

- 2 Eier
- 125 g Semola di grano duro
(Italienischer
Hartweizengrieß)
- 75 g Mehl
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Prise Salz

Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, danach im Mörser grob mahlen. Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und 1 Prise Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen aufrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden oder mit Hilfe einer „Chitarra“ und einem Nudelholz schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben.

Für das Bœuf Stroganoff:

- 300 g ausgelöster, parierter
Hirschrücken
- 200 g Steinpilze
- 6 Cornichons, mit Cornichonwasser
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g Schmand
- 2 EL Butterschmalz
- 25 ml Cognac
- 150 ml Wildfond
- Pfeffermischung, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hirschrücken in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und die Hirschrückenstreifen darin portionsweise in Butterschmalz kurz und stark anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne die Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anbraten und mit dem Cognac ablöschen. Wildfond und Schmand zugeben und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen. Steinpilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer separaten Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten. Cornichons in feine Streifen schneiden. Hirschstreifen, die Steinpilze und die Cornichonstreifen in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer, der Pfeffermischung und Cornichonwasser abschmecken.



Das Fleisch sollte unbedingt kurz und scharf angebraten werden, damit es saftig bleibt. Lässt man es zu lange in der Pfanne, wird es zäh.

Für die Fertigstellung: Einen großen Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tagliatelle darin al dente garen.
4 Zweige glatte Petersilie Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen fein schneiden.
Grobes Meersalz, zum Würzen Zum Fleisch geben. Die Tagliatelle und das Bœuf Stroganoff auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Lisa: *Lisa gab die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt sowie das Steinpilzpulver zum Ansatz des Bœuf Stroganoff, um es geschmacklich zu verfeinern.*
Wacholderbeeren
Lorbeerblatt
Steinpilzpulver

Zusatzzutaten von Tanita: *Tanita schmeckte ihr Bœuf Stroganoff mit gemahlenem Piment, Estragon und Steinpilzpulver ab.*
Gemahlener Piment
Frischer Estragon
Steinpilzpulver

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2022-**
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Rote-Bete-Risotto mit Gorgonzola-Creme und Walnusscrunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g frische, rohe Rote Bete
120 g Carnaroli-Risottoreis
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
40 g Parmesan
50 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond
100 ml Rote-Bete-Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen.

Rote Bete waschen, putzen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 20 g von der Butter in einen flachen Topf geben und erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Gewürfelte Rote Bete hinzugeben, salzen und ebenfalls kurz anschwitzen. Reis hinzugeben und schwenken. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Rote-Bete-Saft angießen. Reis mit dem heißen Fond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist. Bei schwacher Hitze offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Fond nachgießen und das Risotto durchrühren. Den Schritt wiederholen, bis der Reis nach ca. 30 Minuten al dente gegart ist. Parmesan fein reiben. Risotto vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Risottoreis sollten Sie nie vor dem Verarbeiten waschen, denn die natürliche Reisstärke, die an Körnern haftet, verleiht dem Risotto eine schöne Bindung.

Außerdem: Pro Person kann man eine gute Handvoll Reis rechnen. Es ist ein Hauptgericht, kommt noch eine Handvoll Reis extra dazu.

Wichtig: Füllen Sie das Risotto immer mit heißer Brühe auf, um den Kochvorgang des Reises nicht zu unterbrechen.

Für die Gorgonzola-Creme:

100 g Gorgonzola dolce
30 ml Milch

Gorgonzola mit der Milch glattrühren.

Für den Walnusscrunch:

50 g Walnüsse
20 g brauner Zucker

Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Walnüsse hinzugeben, mit dem Zucker verrühren und zum Abkühlen auf Backpapier legen. Die abgekühlten Nüsse grob hacken.



Damit der Zucker gleichmäßig karamellisiert, können Sie einen Schluck Wasser mit in die Pfanne geben.

Zur Fertigstellung:

1 kleinen Radiccio trevisano
2 EL Aceto Balsamico
1 EL Walnussöl
4 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radiccio putzen und die Blätter in feine Streifen schneiden. In warmem Wasser waschen und trockenschleudern. Petersilie waschen, trockenwedeln und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Balsamico, Salz, Pfeffer und Walnussöl vermischen und den Radiccio damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.