

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2026**
Tagesmotto „Pilze“ mit Nelson Müller



Georg Scheck

**Carpaccio mit Steinpilz-Füllung, Orangen-Mayonnaise
und Wildkräutersalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Steinpilz-Füllung:

200 g Steinpilze
 50 g braune Champignons
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 40 g Butter
 100 ml Gemüsefond
 50 ml Weißwein
 1 EL Aceto Balsamico
 1 EL Rapsöl
 4 EL Panko
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Die Steinpilze und Champignons putzen und grob schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie fein hacken und Thymianblättchen abzupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Mit Salz würzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Die Mischung in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Pilzmischung fein hacken und mit Aceto Balsamico, Petersilie, Thymian und etwas Gemüsefond abschmecken.

Panko in Rapsöl in einer Pfanne goldbraun rösten und unter die gut abgetropfte Pilzmischung heben. Die Füllung vollständig auskühlen lassen.

Für das Rinder-Carpaccio:

200 g Rinderfilet
 1 EL Aceto Balsamico
 1 EL Olivenöl
 2 EL Rapsöl

Rinderfilet in vier gleich große Tranchen schneiden. Zwischen leicht geölter Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Halbkugelformen oder kleine Schüsseln mit Rapsöl auspinseln und mit den Fleischscheiben auslegen. Die ausgekühlte Pilzfüllung einfüllen, das Fleisch darüber einschlagen und vorsichtig aus den Formen stürzen.

Für die Orangen-Mayonnaise:

½ Orange, Saft & Abrieb
 1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 2 EL weißer Balsamicoessig
 20 ml Weißwein
 100 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Ei trennen und das Eigelb in einen Mixbecher geben. Dijonsenf, Weißwein, Balsamicoessig, Orangensaft und eine Prise Salz zufügen und kurz vermischen. Während des Mixens das Sonnenblumenöl langsam einlaufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Orangenabrieb und gegebenenfalls etwas mehr Orangensaft sowie Salz abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

75 g Wildkräutersalat
½ kleine Knoblauchzehe
½ Orange, Abrieb
1 TL Dijonsenf
2 TL flüssiger Honig
10 ml naturtrüber Apfelsaft
2 EL Kürbiskernöl
2 EL mildes Olivenöl
3 EL Apfelessig
½ Bund Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken oder pressen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Thymianblättchen abzupfen. Knoblauch, Orangenabrieb, Thymianblättchen, Senf, Honig, Apfelsaft, Kürbiskernöl, Olivenöl und Apfelessig mit einem Schneebesen verrühren. Etwa 10 Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wildkräutersalat abrausen, trocken tupfen und erst unmittelbar vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel
½ Orange, Abrieb
2 EL Walnüsse
Rapsöl, zum Einpinseln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel waschen und in feine Stifte schneiden. Walnüsse grob hacken und nach Belieben kurz rösten.

Orangen-Mayonnaise mittig auf die Teller streichen. Je eine gefüllte Carpaccio-Kugel daraufsetzen und mit etwas Rapsöl bepinseln.

Orangen-Mayonnaise auf die Carpaccio-Kugel geben, Apfelstifte und Walnüsse darauf drapieren und mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen. Etwas Salat-Dressing darüber träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.