

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Mario Kotaska**



Crêpinette vom Hirschrücken mit sautierten Steinpilzen, rahmigem Spitzkohl und Parmesan-Krapfen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 küchenfertige Hirschmedaillons aus dem Rücken, à 120 g
 50 g Kalbsbrät aus einer feinen Bratwurst
 100 g Schweinenetz, gut gewässert
 1 Steinpilz
 20 g Butter
 2 EL Sonnenblumenöl
 2 Zweige Thymian
 10 Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120-130 Grad Heißluft vorheizen.

Das Schweinenetz so lange wie möglich in Wasser einweichen. Hirschmedaillons gut mit Salz und Pfeffer würzen und die Oberseite dünn mit Kalbsbrät bestreichen. Steinpilz putzen, in Scheiben schneiden und fächerförmig darauflegen. Die so belegte Seite nun auf gut ausgedrücktes und ausgelegtes Schweinenetz legen, die Seiten des Schweinenetzes einschneiden und mit Spannung einschlagen, sodass die Steinpilzscheiben wieder nach oben zeigen. Auf der Verschlussseite in Sonnenblumenöl mit aufgeschäumter Butter, Thymian und Wacholder sanft anbraten. Erst danach von allen Seiten sanft hellbraun braten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 52-53 °C Grad garen. Als Ganzes mit der Steinpilzseite nach oben anrichten.

Für die Pilze:

4-6 Steinpilze, je nach Größe
 1 Zehe junger Knoblauch
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze dekorativ schneiden und in Olivenöl heiß anbraten. Rosmarin und Knoblauchscheiben zum Schluss kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
 1 kleine rote Zwiebel
 50 g Crème fraîche
 20 g Butter
 2 cl heller Balsamicoessig
 2 Zweige Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Spitzkohl putzen, in feinste Julienne schneiden und mit Salz, Muskatnuss und Zucker kneten.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in Butter farblos anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und erst dann den Spitzkohl dazugeben. Zum Schluss mit Crème fraîche und gehacktem Majoran verfeinern und ggf. erneut abschmecken.

Für die Parmesan-Krapfen:

100 g Parmesan
 2 Eier
 50 g Butter
 75 g Mehl
 1 Prise Salz
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Für die Krapfen zunächst einen Brandteig herstellen. Hierfür 125 ml Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl sieben und gesiebtes Mehl im Sturz hinzufügen. Diese Masse mit einem Holzkochlöffel nun solange im Topf auf der Herdplatte abbrennen, bis eine weiße Schicht am Topfboden entstanden ist. Das kann einen Moment dauern und erfordert Konzentration. Die Masse anschließend in eine Küchenmaschine geben und nach und nach einzeln die Eier untermischen. Erst zum Schluss den

geriebenen Parmesan zugeben. Masse mit zwei Löffeln oder einem Eisportionierer abstechen und in einer Fritteuse bei 170 °C Grad goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von David: *Mit der Sahne und den Kümmelsamen verfeinerte David den Spitzkohl. Petersilie gab er gehackt zum Kohl und zu den Pilzen.*
Sahne, Petersilie, Kümmelsamen

Zusatzzutaten von Nikolaj: *Nikolaj gab die Sahne ebenfalls zum Spitzkohl. Außerdem schmeckt er diesen mit Zitronensaft und -abrieb ab. Mit etwas Fleur de sel würzte er das Fleisch.*
Zitrone, Sahne, Fleur de sel