

▪ **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 weißliche 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 unterrühren. 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