▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2026 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Crêpinette vom Wildhasenrücken mit Pfeffersauce, Apfel-Sellerie-Creme und Pommes allumettes

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfel-Sellerie-Creme:
Ca. 150 g Knollensellerie
1 Granny Smith Apfel
1 Zitrone, Abrieb & Saft
100 g Crème fraîche
200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen.
Knollensellerie und Apfel schälen. Apfel vom Kerngehäuse befreien. Apfel und Sellerie in dem Gemüsefond sehr weich kochen. Anschließend auf ein Sieb gießen, dabei das Kochwasser auffangen. Die weichen Apfel- und Selleriestücke mit Crème fraîche zu einer glatten Creme mixen. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für die Crêpinette:
220 g küchenfertiger, parierter Wildhasenrücken
40 g feine ungebrühte Kalbsbratwurst
Ca. 60 g gut gewässertes Schweinenetz
2 Shiitake
Butter, zum Braten
1 EL Pflanzenöl
5 Wacholderbeeren
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildhasenrücken halbieren und aufrecht mit Kalbsbrät einseitig bestreichen. Die geputzten Shiitake in dünne Scheiben schneiden und knapp überlappend in das Brät drücken. Nun das gut ausgedrückte Schweinenetz auf einem Arbeitsbrett ausbreiten und das vorbereitete Fleisch mit der Pilzseite auf das Schweinenetz legen. Schweinenetz sternförmig einschneiden und mit Spannung auf die Fleischseite ziehen. Dabei nur soviel Schweinenetz wie nötig verwenden und Überschüsse abschneiden. Nun in einer Pfanne mit Butter, Planzenöl, Wacholder und Thymian zuerst kurz auf der Verschlussseite und anschließend hellbraun auf der dekorativen Pilzseite braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Pfanne nehmen und schwebend auf einem Gitter im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C garen. Crêpinette gegebenenfalls in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter noch kurz nachbraten.

Für die Pfeffersauce:
2 Schalotten
1 EL Preiselbeeren
100 ml roter Portwein
150 ml kräftigen Wildfond
1 EL Sojasauce
Speisestärke, zum Binden
3-5 g Melange Noir Pfeffermischung

Im entstandenen Bratensatz die Pfeffersauce ansetzen. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratenansatz anschwitzen. Preiselbeeren, Portwein und Wildfond zugeben und sehr stark reduzieren. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit Sojasauce und Pfeffermischung abschmecken. Gegebenenfalls leicht mit angerührter Speisestärke abbinden.

Für die Pommes allumettes:
100 g mehligkochende Kartoffeln
2 cl Weißweinessig
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, präzise in Streichholzgröße schneiden und in kaltem Wasser mit Weißweinessig kurz stehen lassen bis die Stärke aufgebrochen ist. Anschließend abgießen und zwischen Küchenpapier gut trocknen. Danach im ersten Schritt bei 130 °C im Fett blanchieren. Dabei garen sie ohne Farbe anzunehmen. Erst unmittelbar vor dem Servieren bei 170 °C goldgelb und knusprig backen. Auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Fanny: *Sahne, Haselnüsse*	*Fanny hackte die Nüsse, röstete diese ohne Fett an und gab sie als Crunch über die Creme. Mit der Sahne verfeinerte sie die Sauce.*
Zusatzzutaten von Matthias: *Sahne, Madeira, edelsüßes Paprikapulver*	*Matthias verfeinerte die Sauce mit Madeira, mischte Salz mit dem Paprikapulver und schmeckte damit die Pommes allumettes ab und mit der Sahne verfeinerte er die Creme.*