

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2020** ▪
Tagesmotto: „Aus dem Wald“ mit Cornelia Poletto



Luka Göttsche

Sous-vide gegarter Bachsaibling mit Wacholdersauce, zweierlei Bete, Wildkräutersalat und gerösteten Zedernkernen

Zutaten für zwei Personen

Für das Zweierlei:

1 Ringelbete
 2 gelbe Beten
 100 ml Walnussessig
 150 ml Gemüsefond
 50 ml Olivenöl
 250 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Ringelbete schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln, mit Salz und Walnussessig marinieren. Die Scheiben kurz vor dem Servieren mit Olivenöl marinieren und Scheiben der Länge nach und leicht überlappend auf Teller anrichten.

Eine gelbe Bete entsaften und Saft in einem Topf mit Gemüsefond aufkochen. Die zweite Bete schälen und in gleichmäßig große Würfel (etwa 1,5 cm Kantenlänge) schneiden und im Saft garkochen. Nach 10 min die Butter unterrühren. Die Würfel weitere 5-10 Minuten garkochen.

Für den Bachsaibling:

2 Bach-Saiblingsfilets, à 150 g, mit Haut
 100 ml Olivenöl
 2 TL Salz

Fisch häuten und die Haut aufheben. Fisch abbrausen, trocknen und in zwei Tranchen schneiden. Mit Öl und Salz in einem Sous-vide-Beutel einschweißen. Diesen für 10 Minuten in 48 Grad heißes Wasser geben und herausnehmen

Die Haut des Saiblings kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne, zwischen zwei Backpapieren und mit einem Topf beschwert, kross braten und anrichten.



Beim Kauf von **Saibling** sollten Sie darauf achten, dass der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammt. WWF empfiehlt insbesondere Produkte, die mit einem **Bio Label (Aquakultur)** sowie mit dem **ASC Label (Aquakultur)** gekennzeichnet sind. Empfehlenswert sind Fische, die aus Europa und der Schweiz stammen und in Kreislaufanlagen gezüchtet werden, außerdem Fische aus Island, die aus Teichanlagen und Durchflussanlagen stammen.

Für die Wacholdersauce:

1 Schalotte
 2 EL kalte Butter
 200 ml Sojamilch
 200 ml Schlagsahne
 5 Wacholderkörner
 100 ml trockener Weißwein
 2 EL Butter, zum Anbraten
 Etwas Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wacholderbeeren in einer Pfanne leicht rösten, dann im Mörser vorsichtig zermahlen. Schalotte abziehen, schneiden und in einer Pfanne mit Wacholder in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Schlagsahne und Sojamilch angießen. Ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer und evtl. Zucker abschmecken. Kalte Butter dazugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für den Wildkräutersalat:

2 Hände voll Wildkräuter
Einige essbare Blüten
1 EL Waldhonig
3 EL Walnussessig
3 EL Kürbiskernöl
1 EL Senf

Salat waschen und trockenwedeln.

Aus Honig, Essig, Öl und Senf ein homogenes Dressing herstellen. Damit den Salat und Blüten kurz vor dem Anrichten marinieren.

Für die gerösteten Zedernkerne:

50 g Zedernkerne
1 Prise Buchensalz
2 TL Waldhonig

Zedernkerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, mit etwas Buchensalz würzen und mit Waldhonig süßen. Die Nüsse kurz karamellisieren und über dem Salat und der gelben Bete verteilen. Achtung: Die Kerne verbrennen schnell und werden dann bitter und zu fest.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kevin Kogel

Rehschnitzel im Haselnussmantel mit Knöpfle, Rosenkohl und Pfifferlingrahm

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:
 2 Rehfleisch-Schnitzel, aus der Keule,
 à ca. 150 g
 50 g gemahlene Haselnüsse
 1 Ei
 25 ml Sahne
 1 EL Paniermehl
 1 EL Mehl
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei in eine Schüssel aufschlagen und mit der Sahne verquirlen. Paniermehl und Haselnüsse vermengen.

Die Schnitzel leicht plattieren, pfeffern, salzen und mehlieren. Das mehlierte Schnitzel durch das mit der Sahne verquirlte Ei ziehen. Schnitzel durch die Paniermehl-Haselnuss-Panade ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel ausbacken.

Für die Knöpfle:
 170 g Mehl
 2 Eier
 70 ml Milch
 10 g Butter
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Butter schmelzen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, Milch und zwei Eiern, eine Prise Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Wasser leicht salzen und zum Kochen bringen. Die Knöpfle durch eine Knöpflereibe ins kochende Wasser drücken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Knöpfle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausheben und in die Pfanne mit der Butter geben, gut durchschwenken.

Für den Rosenkohl:
 150 g Rosenkohl
 1 Scheibe Wildschweinschinken
 2 EL Butter, zum Braten

Rosenkohl blanchieren. Schinken würfeln. Rosenkohl halbieren und mit dem Schinken in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Pfifferlinge:
 2 Scheiben Wildschweinschinken
 250 g Pfifferlinge
 1 Schalotte
 200 ml Sahne
 250 ml Wildfond
 100 ml trockener Weißwein
 1 Zweig glatte Petersilie
 1 TL Wildgewürz
 1 EL Mehl
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin ca. 3 Minuten anbraten. Pilze umfüllen und zur Seite stellen.

Schinken würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides in der Pfanne der Pilze anbraten. Mit Mehl bestäuben und durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Das Ganze reduzieren lassen. Vor dem Anrichten Sahne und Pfifferlinge dazugeben und mit Wildgewürz, Pfeffer und Salz abschmecken.

Petersilie von den Stielen zupfen, abbrausen, trockenwedeln, in Streifen schneiden und kurz vorm Servieren darüber geben.

Für die Garnitur:
 1 TL Preiselbeeren, aus dem Glas

Kurz vorm Servieren die Preiselbeeren auf die Schnitzel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michaela Bergmann

Wildschwein-Burger mit Cranberry-Preiselbeer-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für das Chutney:

- 100 g frische Cranberries
- ½ Glas Preiselbeeren
- 3 EL Balsamicoessig
- 1 rote Chilischote
- 4 Zweige Thymian
- 10 Koriandersamen
- 1 TL rosa Pfeffer
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner

Die Preiselbeeren und Cranberries in einen kleinen Topf bei schwacher Hitze zusammen mit dem Balsamicoessig reduzieren lassen.

Chili fein hacken. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Chili, Thymian, Koriandersamen, rosa Pfeffer, Wacholderbeeren und Piment in einem Mörser zerstoßen. Alles zu der Cranberry-Preiselbeer-Mischung geben und weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für den Burger:

- 250 g Wildschwein-Hackfleisch
- 2 Burgerbrötchen
- 100 g Wildkräutersalat
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Camembert
- 4 Steinpilze (alternativ braune Champions)
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 20 ml Balsamicoessig
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch mit Hackfleisch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu Pattys formen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Pilze putzen und ebenso in der Pfanne anbraten. Camembert in Scheiben schneiden.

Nach dem Wenden des Pattys Käse auflegen, damit dieser etwas zerlaufen kann und Patty fertig garen. Pilze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Salat abbrausen und trockenwedeln.

Rote Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Balsamicoessig und braunem Zucker karamellisieren lassen.

Auf die obere und untere Hälfte der Burgerbrötchen Chutney geben. Salat auf das untere Brötchen verteilen. Patty auflegen und darüber die Pilze und karamellisierten Zwiebeln verteilen. Zweite Brötchenhälfte oben rauf legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Mau

Rehrücken mit Fichtensauce, Maronenpüree und Pilzgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Maronenpüree:
 2 mehligkochende Kartoffeln
 100 g vorgegarte Maronen
 50 g Butter
 1 EL Sahne
 Muskat, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen.

Maronen in einem weiteren Topf in heißem Wasser erhitzen und je nach Konsistenz entweder nur erhitzen oder weichkochen.

In der Zwischenzeit die Sauce ansetzen. Kartoffeln und Maronen abgießen. Kartoffeln stampfen und Maronen mit einem Stabmixer pürieren. Maronenpüree unter die Kartoffelmasse heben und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Butter mit dem Schneebesen einarbeiten. Evtl. Sahne unterheben, falls die Konsistenz zu fest ist.

Für die Fichtensauce:
 1 große Hand voll Fichtennadeln
 8 Wacholderbeeren
 1 EL Sahne
 1/8 L Apfelsaft
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Wacholderbeeren andrücken und zusammen mit den Fichtennadeln in die Pfanne geben.

Mit Apfelsaft ablöschen, kurz aufkochen lassen, aber nicht zu stark reduzieren. Währenddessen das Püree vollenden.

Etwas Sahne an die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rehrücken:
 250 g Rehrücken, ohne Knochen
 Butter zum Anbraten
 5 Wacholderbeeren
 1 TL Koriandersamen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken falls nötig parieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und kurz aufschäumen lassen. Rehrücken von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten und dann auf einem Gitter im Ofen ca. 5 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 55-57 Grad garen lassen. In der Zwischenzeit das Pilzgemüse zubereiten.

Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Pfeffer, Salz, Koriandersamen und Wacholderbeeren aromatisieren. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden mit der gewürzten Butter arosieren.

Für das Pilzgemüse:
 100 g Steinpilz
 50 g Shiitake
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 100 ml trockener Weißwein
 1 EL Sahne
 1 Zweig Thymian
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, eine schöne Scheibe von einem Steinpilz herunterschneiden und für den späteren Gebrauch beiseitestellen.

Die restlichen Pilze in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Gewürfelte Pilze in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und etwas reduzieren lassen.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und in die Sauce geben.

Mit etwas Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Butterschmalz, in einer kleinen Pfanne erhitzen, die einzelne Steinpilzscheibe darin von beiden Seiten kurz anbraten und kurz vorm Servieren auf dem Maronenpüree anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Waldpilz-Crostini mit Petersilien-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilze:

200 g Waldpilze (z.B. Maronenpilze, Pfifferlinge, Steinpilze)
20 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei
Alter Aceto balsamico, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze mit heißem Wasser bedecken und ca. 20 Minuten einweichen.

Eine Schalotte und 2 Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und in heißem Olivenöl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Die Kräuterzweige im Ganzen zugeben. Mit Weißwein ablöschen, die eingelegten Steinpilze dazugeben, dabei das Pilzwasser für den späteren Gebrauch aufbewahren. Die eingelegten Steinpilze im Weißweinsud in der Pfanne aufkochen. Gemüsefond angießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Pilzsud durch ein feines Sieb passieren, mit Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken und in eine flache Form gießen. Die letzte Knoblauchzehe und eine Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die frischen Waldpilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne in heißem Olivenöl von allen Seiten braten. Knoblauch und Schalotten hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Falls partout keine frischen Waldpilze aufzutun sind, kann man sie auch durch eingelegte Steinpilze ersetzen. Diese vorsichtig dosieren, da sie ein sehr intensives Aroma haben.

Für die Petersiliencreme:

2 EL Butter
100 g Ricotta
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus der Butter eine Nussbutter herstellen und wieder so weit erkalten lassen, dass die Nussbutter weich, aber nicht mehr flüssig ist. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die weiche Nussbutter schaumig aufschlagen. Den Ricotta abtropfen lassen, durch ein Sieb streichen, mit der Nussbutter verrühren und Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Crostini:

2 große Scheiben Sauerteigbrot
2 EL Butterschmalz
2 Zweige Petersilie
2 Zweige Liebstöckel
2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salt Flakes, zum Garnieren
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und in einem Topf frittieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Brotsscheiben von einer Seite mit dem beiseite gestellten Wasser der getrockneten Steinpilze tränken, maximal bis zur Hälfte vollsaugen lassen. Sofort auf der anderen Seite im heißem Butterschmalz knusprig braten. Die gebratene Seite auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Brotsscheiben ggf. halbieren, die Petersiliencreme locker darauf streichen und die Pilze darauf verteilen. Mit frittierten Kräutern garnieren. Mit Salt Flakes und Pfeffer bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.