

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2020 ▪  
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Saltimbocca vom Hirsch mit Preiselbeersauce und  
Gnocchi-Maronen-Radicchio-Gröstl**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Gnocchi:**  
200 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Ei  
40 g Kartoffelmehl  
Kartoffelmehl, zum Ausrollen  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln unter kaltem Wasser abbürsten und mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und erneut etwas ausdampfen lassen. Ei trennen. 40 g Kartoffelmehl und Eigelb mit einem Holzlöffel unter die Kartoffelmasse heben. Aus dem Teig Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden und mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen einarbeiten. In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und beiseite stellen.

**Für das Saltimbocca:**  
4 Scheiben Hirschrücken, à ca. 80 g  
4 Scheiben Tiroler Schinkenspeck  
4 Salbeiblätter  
1 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Scheiben vom Hirschrücken zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und leicht plattieren. Jede Scheibe mit einem Salbeiblatt belegen und dann mit einer Scheibe Tiroler Schinkenspeck umwickeln. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den umwickelten Hirschrücken darin unter Wenden knusprig anbraten. Anschließend ca. 5 Minuten bei geringer Hitze in der Pfanne ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

**Für die Preiselbeersauce:**  
1 EL eingelegte Preiselbeeren,  
aus dem Glas  
50 ml Rotwein  
5 ml Crème de Cassis  
100 ml Wildfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratensatz mit Rotwein und Cassislikör ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, nochmals aufkochen lassen und wieder um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Preiselbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Maronen und den Radicchio:**

2 Radicchio trevisano  
100 g Maronen (geschält und gegart)  
20 g Butter  
15 ml Marsala  
10 ml Balsamico  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.  
Maronen vierteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Radicchio und Gnocchi dazugeben, gut durchschwenken und goldgelb braten. Mit Marsala und Balsamico ablöschen. Zum Schluss die Maronen unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren die Preiselbeersauce auf den vorgewärmten Tellern kreisförmig anrichten, das Gröstl daraufgeben und jeweils zwei Saltimbocca obenauf setzen.

**Zusatzzutaten von Luka:**

*Ingwer  
Portwein  
Parmesan*

*Die Sauce verfeinerte Luka mit ein wenig geriebenem Ingwer sowie einem Schuss Portwein. Etwas geriebenen Parmesan gab sie in den Gnocchi-Teig.*

**Zusatzzutaten von Kevin:**

*gehackte Haselnüsse  
rote Pfefferbeeren*

*Kevin gab die Haselnüsse, sowie die Pfefferbeeren über seinen fertig angerichteten Teller.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2020 ▪  
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



**Penne rigate mit Entenleber, Radicchio trevisano und Feige**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Penne:**
- 200 g Penne rigate
  - 100 g Entenleber
  - 4 dünne Scheiben Südtiroler Schinkenspeck
  - 1 Radicchio trevisano
  - 1 rote Zwiebeln
  - 1 Feige
  - 50 ml Rotwein
  - 25 ml roter Portwein
  - 30 ml Geflügelfond
  - 1 EL alten Aceto Balsamico
  - ½ EL brauner Zucker
  - 1 TL Thymianblättchen
  - 1 EL Petersilienblätter
  - 1 EL Olivenöl
  - Butter, zum Braten
  - Fleur de sel
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Die rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen, leicht salzen und pfeffern. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Geflügelfond und Balsamico dazugeben und nochmals aufkochen lassen.
- Schinkenspeck in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Penne Rigate in kochendem Salzwasser al dente garen, anschließend abgießen.
- Feige in 6 Spalten schneiden und die Schnittflächen in braunem Zucker wälzen. In einer beschichteten Pfanne beide Schnittseiten kurz und kräftig anbraten.
- Das Wurzelende vom Radicchio trevisano abschneiden und das Weiße der Blätter ausschneiden. Die Blätter in lauwarmem Wasser waschen, danach vorsichtig trockenschleudern und in Streifen schneiden.
- Entenleber in kleine Würfel schneiden.
- Thymian und Petersilie waschen, trockenwedeln, die Blättchen zupfen und fein schneiden.
- Butter in einer Wokpfanne erhitzen und die Entenleber darin anbraten, danach salzen und pfeffern. Den geschnittenen Radicchio trevisano, 1 TL Thymianblättchen und 1 EL Petersilienblättchen in den Wok geben.
- Die abgegossenen Nudeln dazugeben und durchschwenken. Tiroler Schinkenspeck unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Garnitur:**
- Parmesan, zum Hobeln
  - Etwas weißer Trüffel, zum Hobeln

Parmesan und Trüffel hobeln.

Auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit Parmesan- und Trüffelhobel bestreuen. Jeweils drei Feigenspalten anlegen und sofort servieren.