

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



**Crépinette 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 gesiebt 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

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



**Topinambur-Rahmsuppe mit Topinambur-Chips und Rote-Bete-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

500 g Topinambur  
1 Schalotte  
Butter, zum Braten  
200 ml Sahne  
100 ml Milch  
500-600 ml Gemüsefond  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Butter glasig anschwitzen. Topinambur-Knollen gut putzen, klein schneiden und zur Schalotte geben. Kurz anrösten, dann Gemüsefond angießen und die Topinambur weichkochen. Suppe mit Muskat würzen. Dann die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch in eine Sauteuse geben und temperieren (nicht kochen). Dabei mit einem Spiralbesen aufschäumen.

Suppe in einem Cappuccino-Glas anrichten und mit Milchschaum toppen. Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss bestreuen.

**Für die Chips:**

1-2 Knollen Topinambur  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Topinambur-Knollen gut putzen und dünn hobeln. In heißem Fett goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

**Für den Salat:**

2 Knollen vorgegarte Rote Bete  
20 g Wildkräutersalat  
1 Limette, Abrieb & Saft  
1 frischer Meerrettich  
2-3 TL Kürbiskernöl  
1 TL Olivenöl

Rote Bete in Würfel schneiden. Kürbiskernöl, Limettensaft und -abrieb zugeben und vermengen. Wildkräuter putzen. Mit Limettensaft und Olivenöl leicht marinieren. Auf Roter Bete anrichten. Meerrettich schälen und dünne Streifen herunterschaben. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.