

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. November 2024** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Cordon bleu vom Hirschrücken mit Waldpilzen und
Feldsalat mit Radicchio trevisano und Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Scheiben vom Hirschrücken, à 120 g
2 Scheiben Tiroler Schinkenspeck
40 g Trappe Échourgnac
1 Ei
1 EL geschlagene Sahne
Butterschmalz, zum Anbraten
2 EL gemahlene Walnüsse
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl auf einen tiefen Teller geben. In einem weiteren tiefen Teller ein Ei mit geschlagener Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In den nächsten tiefen Teller Semmelbrösel und gemahlene Walnüsse geben und vermengen.

Fleisch der Länge nach aufschneiden, jedoch nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingsschnitt). Die Schnitzel zwischen Backpapier legen und leicht plattieren. Den Käse in zwei längliche Stücke schneiden, in je eine Scheibe Schinkenspeck verpacken und in das Schnitzel geben. Schnitzel wieder zuklappen und an den Rändern andrücken oder mit einem Zahnstocher verschließen. Von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Semmelbrösel-Nuss-Mischung panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Für die Pilze:

150 g gemischte Waldpilze, z.B.
Steinpilze, Pfifferlinge
50 g braune Champignons
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 EL Olivenöl
Meersalz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Knoblauch abziehen und andrücken. Eine Pfanne erhitzen, Olivenöl, angedrückte Knoblauchzehe und Thymian zugeben und die Pilze darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

150 g Feldsalat
1 Radicchio trevisano
50 g Walnusskerne
1 EL Preiselbeermarmelade
4 EL Himbeeressig
2 EL Walnussöl
2 EL Olivenöl
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten. Radicchio und Feldsalat waschen und trockenschleudern. Raddicio in Streifen schneiden.

Himbeeressig mit den Ölen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken. Salat mit dem Dressing in einer Salatschüssel marinieren. Mit Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Tanja:
Zitrone, Saft & Abrieb

Tanja verfeinerte die Pilze mit Weißwein, ersetzte den Senf durch Feigensenf und schmeckte das Gericht mit Zitronenabrieb und -saft ab.

Weißwein
Feigensenf

Zusatzzutaten von Klaus: Klaus ersetzte die Semmelbrösel durch Panko, verfeinerte mit dem
Panko Cognac die Pilze und würzte die Pilze zudem mit dem Paprikapulver.
Cognac
Edelsüßes Paprikapulver

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. November 2024** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Gebackene Walnuss-Käse-Kartoffeln mit Waldpilz-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Gratin:

150 g gemischte Waldpilze, z.B.
Steinpilze, Pfifferlinge
50 g braune Champignons
10 Drillinge
1 Knolle frischer Knoblauch
30 g Trappe Échourgnac
30 g Parmesan
50 g Butter
50 ml Weißwein
20 ml Gemüsefond
1 EL Walnussöl
2 EL Walnüsse
2 Zweige glatte Petersilie
1 Zwei Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 EL Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Kartoffeln in einem Topf mit Kümmel gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, halbieren und leicht aushöhlen.

Trappe reiben und mit der Kartoffel-Füllung vermengen. Petersilie fein schneiden und dazu geben. Walnussöl unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse hacken, in einer Pfanne ohne Öl anrösten und dazugeben. Die Füllung in die ausgehöhlten Kartoffeln geben.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwei Scheiben vom Knoblauch abschneiden und zur Butter geben. Pilze mit einer Pilzbürste putzen, klein schneiden und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Thymian zum Aromatisieren dazugeben.

Mit Weißwein ablöschen und Gemüsefond dazugeben. Etwas einkochen lassen. Pilze mit Sud in eine Auflaufform geben, Kartoffeln daraufsetzen und Parmesan drüber reiben und für ca. 5-8 Minuten im Backofen überbacken.



Wer mag, kann noch Tiroler Schinkenspeck ausbacken, zerkrümeln und über das Gratin streuen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.