

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2026** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



"Wilder Zwiebelrostbraten" mit weißer Pfeffersauce, Selleriepüree, gebratenen Steinpilzen und Spitzkohl

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten:

300 g ausgelöster Hirschkalbsrücken
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butterschmalz
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Hirschkalbsrücken kalt abbrausen und trockentupfen. Von allen Seiten würzen und in Butterschmalz kräftig anbraten. Aromaten dazugeben und kurz mitbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit den Aromaten im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur 58 °C garen. Herausnehmen und in Alufolie eingewickelt am Herdbrand ruhen lassen.

Für die weiße Pfeffersauce:

1 Schalotte
 20 g Butter
 50 ml Sahne
 200 ml Wildfond
 50 ml trockener Weißwein
 2 cl Cognac
 1 TL weiße Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in schäumender Butter in derselben Pfanne glasig anschwitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Pfefferkörner leicht mörsern und dazugeben. Mit Cognac und Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond und Sahne auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken. Warmhalten.

Für das Selleriepüree:

300 g Knollensellerie
 ½ Zitrone, Frucht
 50 g Butter
 80 ml Sahne
 80 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne-Milchmischung mit der halben Zitrone weich garen. Zitrone herausnehmen, Sellerie pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Butter in einem Topf erhitzen und goldbraun werden lassen. Durch ein feines Sieb in das Selleriepüree geben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die gebratenen Steinpilze:

150 g frische Steinpilze
 40 g Butter
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie kalt abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pilze in schäumender Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie fertigstellen.

Für den Spitzkohl:

½ kleinen Spitzkohl
1 EL Butter
1 EL Honig
1 EL Apfelbalsamessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohlblätter einzeln abschneiden und den Strunk herausschneiden. Blätter in Rauten schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Spitzkohlrauten und den Honig zugeben. Salzen, pfeffern und mit dem Essig ablöschen. Durchschwenken und abschmecken.

Zur Fertigstellung:

4 EL Röstzwiebeln
2 EL Sahne
1 TL Dijonsenf
1 TL süßer Senf

Röstzwiebeln hacken, beide Senfsorten miteinander verrühren. Den Hirschrücken dünn mit Senf einstreichen. In den Röstzwiebeln wälzen und in Scheiben schneiden. Sahne aufschlagen und ggf. als Garnitur verwenden.

Zusatzzutaten von Kristina:
Haselnüsse, Wacholderbeeren

Kristina gab die gerösteten und gehackten Haselnüsse zum gebratenen Spitzkohl und verfeinerte die weiße Pfeffersauce mit Wacholderbeeren.

Zusatzzutaten von Werner:
*Walnüsse, Wacholderbeeren,
Kümmelsamen*

Werner wollte die gerösteten Walnüsse zum Spitzkohl geben, schaffte es zeitlich jedoch nicht mehr. Die weiße Pfeffersauce verfeinerte er ebenfalls mit Wacholderbeeren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2026 ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Muskatkürbis-Risotto mit gepickeltem Hokkaido, Rauchmandeln und Amarettini

Zutaten für zwei Personen

Für das Muskatkürbis-Risotto:

150 g Risotto
150 g Muskatkürbis
1 Schalotte
80 g Parmesan
50 g Butter
80 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsfond
4 Zweige Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein hacken und in etwas Butter glasig anschwitzen. Fond in einem Topf warm werden lassen. Muskatkürbis schälen, in kleine, mundgerechte Würfel schneiden und anbraten. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten bis er leicht glasig ist. Salbei abbrausen, trockenwedeln und zum Reis geben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Nach und nach warmen Fond dazu geben. Darauf achten, dass der Reis nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Parmesan fein reiben und beiseitestellen. Risotto bei mittlerer Stufe unter ständigem Rühren köcheln lassen. Immer wieder etwas Fond hinzufügen. Regelmäßig umrühren und auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis der Reis nach etwa 20 Minuten cremig und al dente gegart ist. Vor dem letzten Aufgießen die Temperatur reduzieren und Salbeizweige herausnehmen. Topf vom Herd nehmen. Geriebenen Parmesan zusammen mit 2 EL Butter unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ruhen lassen.



Die Rinde von Parmesan ist nicht giftig und eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von Risotto, Suppen oder Saucen. Einfach während des Kochens mit in den Topf geben und vor dem Servieren wieder entfernen. Sie gibt ein würziges, intensives Aroma ab und kann so sinnvoll weiterverwendet werden.

Für den gepickelten Hokkaido:

100g Hokkaido-Kürbis
40 ml Weißweinessig
½ TL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido-Kürbis waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Kürbisfleisch ausstechen. Kürbiskugeln in 60 ml Wasser, Essig, Lorbeerblatt, Senfkörnern und Zucker 20-30 Minuten einlegen.

Für die Garnitur:

20 ml Olivenöl
20 g Amarettini
20 g Rauchmandeln
8 Salbeiblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Salbeiblätter waschen und gründlich trockenwedeln. Salbeiblätter in das heiße Öl geben und 30-60 Sekunden pro Seite knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Amarettini und Rauchmandeln fein hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.