

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2025 ▪
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Johann Lafer**



Emelie Lenze

Steinpilz-Risotto mit Spinat, Rote-Bete-Mus und beerigem Eichblattsalat mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risottoreis
300 g Steinpilze
200 g getrocknete Steinpilze
40 g Blattspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehne
 $\frac{1}{2}$ Limette, Saft
60 g Parmesan
750 ml Gemüsefond
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Pilze putzen und schneiden. Spinat waschen. Limette auspressen.

Zwiebeln, Knoblauch und Pilze in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reis dazugeben und 1 Minute unter Rühren braten bis er glasig ist. Mit Limettensaft ablöschen. Nach und nach Fond dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Getrocknete Steinpilze mixen. Parmesan reiben. Parmesan, Steinpilze und Spinat unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rote-Bete-Mus:

1 vorgegarte Rote Bete
1 Zitrone, Abrieb & Saft
100 ml Rotwein
Dattelsirup, zum Abschmecken
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schneiden. Öl erhitzen, Rote Bete und Rosmarin 10 Minuten unter Rühren rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein ablöschen. Kurz köcheln lassen. Alles in einen Mixer geben. Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen und beides zur Roten Bete geben. Alles fein mixen und mit Dattelsirup, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

1 Kopf Eichblattsalat
10 essbare Gänseblümchen
200 g Brombeeren
100 g Walnüsse
1 TL Senf
1 TL Dattelsirup
2 EL Himbeer-Balsamico
3 EL Walnussöl
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat und Brombeeren waschen.

Himbeer-Balsamico in Öl, Senf und Dattelsirup einschlagen bis es cremig ist. Einen kleinen Schluck heißes Wasser dazugeben, dann salzen und pfeffern.

Walnüsse in Pfanne mit Zucker karamellisieren. Alles mischen. Mit Gänseblümchen garnieren.

Für das Topping:

20 g Parmesan

Parmesan reiben und über das Risotto streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Reto Hagger

Rehschnitzel „natur“ mit Pfifferling-Rahmsauce, Birne mit Preiselbeercompott und Pastinaken-Taler

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

- 4 Rehschnitzel, à ca. 80 g
- 1 EL Butterschmalz

Fleur de Sel, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Rehschnitzel salzen und leicht pfeffern. In einer Pfanne mit Bratbutter kurz anbraten und im heißen Ofen ziehen lassen.

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

- 150 g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz
- 200 ml Sahne
- 50 ml Weißwein
- ½ EL Mehl
- 2 Zweige Thymian

Fleur de Sel, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne in etwas Butterschmalz leicht andünsten. Zwiebel abziehen, fein schneiden, zu den Pilzen mit in die Pfanne geben und mitbraten. Thymianblättchen abzupfen. Pfifferlinge ganz zum Schluss mit Salz, wenig Pfeffer und Thymianblättchen abschmecken, dann aus der Pfanne nehmen.

Mehl und restliche Butterschmalz vermengen und in der Pfanne erwärmen. Etwas Pfeffer und Salz dazugeben. Weißwein angießen und einreduzieren lassen. Dann Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Pfifferlinge in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Für die Pastinaken-Taler:

- 300 g Pastinaken
- ½ Frühlingszwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Butterschmalz
- ½ EL Speisestärke
- 2 EL getrockneten Giersch
- 1-2 Zweige glatte Petersilie

Fleur de Sel, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und mithilfe einer Rösti-Raffel in eine Schüssel reiben. Speisestärke darüber sieben und gut untermischen.

Frühlingszwiebel putzen, weißen Teil abschneiden und fein hacken. Grünen Teil in dünne Würfel schneiden. Petersilie hacken.

Frühlingszwiebel, Petersilie und Giersch zu den Pastinaken geben. Ei und Salz verquirlen und ebenfalls zu Pastinaken geben, dann alles gut mischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pastinaken-Masse in der Pfanne zu kleinen Küchlein formen. Diese flach drücken von jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun anbraten und anschließend bei 80 Grad auf einem Teller im Backofen warmstellen.

Für die Birne:

- 1 Birne
- 1 EL Zucker

Birne halbieren, schälen und entkernen. In Zuckerwasser ca. 10 Minuten weichköcheln. Aus dem Wasser nehmen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für das Preiselbeercompott:

- 150 g TK-Preiselbeeren
- 1 Orange, Abrieb & Saft
- 50 g Zucker

Zucker in Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen.

Preiselbeeren dazugeben und ca. 10-15 Minuten einköcheln lassen. Mit Orangenabrieb abschmecken. In Schälchen im Kühlschrank abkühlen lassen. Später auf Birnenhälften anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sven Riese

Wildschweinfilet mit Rotweinjus, gebratenen Steinpilzen und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g küchenfertiges Wildschweinfilet
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120–130 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildschweinfilet in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite scharf anbraten, bis es eine schöne Kruste hat. Das angebratene Filet auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form legen und für ca. 20 Minuten im Ofen garen. Die Kerntemperatur sollte dabei zwischen 64 und 68 Grad für rosa gegartes Fleisch liegen.

Nach den 20 Minuten den Ofen ausschalten und die Ofentür leicht öffnen, damit die Hitze langsam entweicht. So kann das Fleisch noch etwas entspannen und die Säfte verteilen sich gleichmäßig. Vor dem Servieren das Wildschweinfilet mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Jus:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehne
50 g Butter
400 ml trockener Rotwein
100-200 ml Wildfond
1 TL Tomatenmark
10 g Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Rotwein hinzufügen und bei mittlerer Hitze auf etwa die Hälfte reduzieren lassen, damit sich die Aromen intensivieren. Wildfond dazugeben und die Jus weiter einreduzieren, bis sie die gewünschte Konzentration und Bindung hat. Falls die Jus zu dünn ist, die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und unter Rühren zur Sauce geben. Kurz aufkochen lassen, bis sie andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Zwiebel- und Knoblauchstücke durch ein Sieb passieren.

Für die Pilze:

150 g Steinpilze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, schneiden und in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

1 Knollensellerie
50 g Butter
50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser ca. 20–25 Minuten weichkochen. Wasser abgießen und den Sellerie mit einem Kartoffelstampfer oder Pürierstab fein pürieren. Butter und Sahne einrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2025 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Knusprige Haselnuss-„Blätter“ mit Waldbeeren und Limetten-Vanille-Creme

Zutaten für vier Personen

Für die Haselnussblätter:

25 g Nuss-Nougat

1 Ei

25 g Butter

ca. 30 g gehackte Haselnüsse

50 g Mehl

50 g Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter mit Nougat schmelzen. Puderzucker mit Mehl zur flüssigen Butter-Mischung in eine Schüssel sieben. Ei trennen und Eiweiß auffangen.

Alles zusammen mit dem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig mit Hilfe einer Palette möglichst gleichmäßig dünn zu runde Waffeln von etwa 7 cm Durchmesser auf das Backpapier streichen. Jede Waffel mit gehackten Haselnüssen bestreuen und im heißen Ofen in etwa 6 Minuten knusprig backen. Gebäck aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen.

Für die Waldbeeren:

400 g gemischte Waldbeeren, z.B.

Brom-, Heidel- oder Walderdbeeren

1-2 EL Orangenlikör

Waldbeeren putzen, waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Beeren mit etwas Orangenlikör marinieren.

Für die Limetten-Vanille-Creme:

250 g zimmerwarme Mascarpone

½ Limette, Abrieb

½ Vanilleschote

2 EL Puderzucker

Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Vanille längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Vanille, Zucker und Limettenschale glatt rühren.

Pro Portion jeweils einige marinierte Waldbeeren abwechselnd mit etwas Creme und drei knusprigen Haselnussblättern als Türmchen aufeinander schichten und servieren.