

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. September 2026 ▪**
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Viktoria Fuchs



Fanny Pietzmann

Gebratener Wildschweinrücken mit Preiselbeer-Wildjus, Kartoffelgratin und Wildkräuter-Salat

Zutaten für zwei Personen

**Für den gebratenen
Wildschweinrücken:**

1 ausgelöster Wildschweinrücken,
ca. 400 g
1 EL Butter
1 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweinrücken parieren, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Fleisch darin rundum 2-3 Minuten scharf anbraten. Butter, Rosmarin und Thymian zugeben und die Filets damit aromatisieren. Anschließend im Ofen bei 120 °C Umluft ca. 12-15 Minuten rosa gar ziehen lassen. 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Kartoffelgratin:

6 festkochende Kartoffeln, ca. 500 g
1 Knoblauchzehe
100 g Bergkäse
300 ml Sahne
100 ml Milch
Butter, zum Einfetten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Knoblauch einreiben. Sahne und Milch mischen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erhitzen. Kartoffeln schichten und mit der Flüssigkeit übergießen. Mit geriebenem Bergkäse bestreuen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Für die Preiselbeer-Wildjus:

220 g Preiselbeeren
1 Schalotte
1 EL Butter + kalte Butter, zum
Montieren
Butterschmalz, zum Anbraten
300 ml Wildfond
150 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Butterschmalz erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Wildfond zugeben und ca. 10-15 Minuten reduzieren, bis die Sauce leicht sämig ist. Preiselbeeren einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Wildkräuter-Salat:

60-80 g gemischte Wildkräuter

40 g Kerbel

40 g Sauerampfer

½ Zitrone, Saft

2 EL Olivenöl

1 TL Waldhonig

1 TL Dijonsenf

½ TL Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zitronensaft, Olivenöl, Waldhonig, Dijonsenf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich verrühren. Wildkräuter, Kerbel und Sauerampfer abbrausen, trockenschleudern und erst unmittelbar vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Saskia Brixner

Wildschwein-Medaillons mit Haselnuss-Kräuterkruste, Heidelbeer-Balsamico-Reduktion und Thymian-Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für die Wildschwein-Medaillons:

1 ausgelöster Wildschweinerücken, ca. 300 g
3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Oberhitze vorheizen.

Wildschweinerücken in ca. 4 cm dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Öl stark erhitzen. Die Medaillons darin von beiden Seiten jeweils etwa 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend kurz 1 Minute ruhen lassen.

Für die Haselnuss-Kräuterkruste:

40 g Haselnüsse
1 EL Butter
1 EL Panko
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse sehr fein hacken. Petersilie und Thymian fein hacken. Butter auf Zimmertemperatur bringen. Alle Zutaten in einer Schüssel homogen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Wildschwein-Medaillons mit der Haselnussmasse toppen. Fleisch im vorgeheizten Ofen für 3-4 Minuten fertig garen. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte bei ca. 58-60 °C liegen.

Für die Thymian-Polenta:

75 g Instant-Polenta
30 g Parmesan
20 g Butter
50 ml Sahne
300 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond und Sahne in einen Topf geben und erhitzen.

Thymianblättchen abziehen, 1 Esslöffel Thymianblättchen hinzufügen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Unter weiterem Rühren 2-3 Minuten cremig garen. Parmesan reiben. Butter und Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Heidelbeer-Balsamico-Reduktion:

150 g Heidelbeeren
50 ml Portwein
2 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle

Heidelbeeren, Portwein, Balsamico und Honig in einen Topf geben und aufkochen lassen. 5-8 Minuten leicht einkochen lassen, dabei die Beeren leicht zerdrücken. Nach Wunsch durch ein Sieb streichen und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Pfeiffer

Getrüffelte Steinpilz-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

3 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl
200 g Mehl, Type 405
1 Prise Salz

Den Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen, glatten Pastateig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und möglichst 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen und in gleich große Teigbahnen schneiden.

Für die Steinpilz-Füllung und die gebratenen Steinpilze:

400 g Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb
2 EL Ricotta
10-20 g Parmesan
Olivenöl, zum Anbraten
2 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Thymian
1 TL Steinpilzpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan fein reiben. Petersilie hacken. Thymianblättchen abzupfen und hacken.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Hälfte der Steinpilze putzen, klein würfeln und hinzufügen. Pilze kräftig anbraten, bis die austretende Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian würzen. Alles leicht abkühlen lassen, dann mit Zitronenabrieb, Ricotta, Parmesan, gehackter Petersilie und Steinpilzpulver vermengen.

Die übrigen Steinpilze putzen, je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden und in einer weiteren Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Auf eine Teigbahn die vorbereitete Füllung portionsweise in kleinen Häufchen mit einem Abstand von etwa 4 cm setzen. Die Teigländer zwischen den Füllungen leicht mit Wasser befeuchten. Eine zweite Teigbahn darüberlegen und die Luft um die Füllung herum sorgfältig herausdrücken. Teigbahnen rund um die Füllung fest andrücken und die Ravioli mit einem Ausstecher oder Teigrädchen ausformen. Die Ränder nochmals sorgfältig verschließen, damit die Füllung beim Garen nicht austritt. Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. Sobald sie an die Wasseroberfläche steigen und der Teig bissfest gegart ist, mit einer Schaumkelle herausheben. Abtropfen lassen. Etwas Kochwasser für die Fertigstellung aufbewahren.

Für die Salbeibutter:

100 g Butter
12 Blätter Salbei
2 EL Kochwasser, von oben

Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Salbeiblätter hinzufügen und einige Minuten mitbraten, bis die Butter eine goldbraune Farbe annimmt und ein nussiges Aroma entwickelt. Salbei knusprig werden lassen. Die abgetropften Ravioli mit etwas Kochwasser zur Salbeibutter geben und vorsichtig schwenken.

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan

Parmesan fein reiben und in kleinen Häufchen mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen für etwa 5-7 Minuten goldbraun backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, damit die Parmesanchips knusprig werden.

Für die Garnitur:

1 TL schwarzer Sommertrüffel

Trüffel über das Gericht hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. September 2026** ▪
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Rehspieß mit gebratenen Waldpilzen und Preiselbeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehspieße:

400 g Rehkeule, ausgelöst und pariert
 1 EL Butter
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rehkeule von Sehnen und überschüssigem Fett befreien und in etwa 3-4 cm große, möglichst gleichmäßige Stücke schneiden. Mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen und kurz marinieren. Anschließend die Fleischstücke auf Metallspieße stecken.

Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Rehspieße rundherum scharf anbraten. Je nach Größe der Fleischstücke etwa 1-2 Minuten pro Seite braten. Anschließend die Hitze reduzieren und die Spieße unter regelmäßigem Wenden noch etwa 2-3 Minuten weitergaren. Das Fleisch sollte im Kern noch rosa sein.

Butter und Thymian in die Pfanne geben und die Spieße darin kurz schwenken. Mit dem entstandenen Butter-Thymian-Sud übergießen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Bis zum Anrichten kurz ruhen lassen und vor dem Servieren nochmal scharf anbraten.

Für die gebratenen Waldpilze:

400 g gemischte Waldpilze, z.B. Steinpilze und Pfifferlinge
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze sorgfältig putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie abzupfen und fein schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze hineingeben und zunächst ohne Rühren kräftig anbraten, damit sie Röstaromen entwickeln und nicht im eigenen Saft schmoren. Nach etwa 2-3 Minuten schwenken und weitere 2-3 Minuten braten.

Schalotte und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Anschließend die Butter und die Petersilie hinzufügen und alles gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pilze direkt anrichten.

Für die Preiselbeer-Vinaigrette:

60 g Preiselbeeren
 10 g Butter
 30 ml Honig-Essig
 1 TL Speisestärke
 1 Zweig Thymian
 30 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker und 4 Esslöffel Wasser in einen kleinen Topf oder eine Pfanne geben und erhitzen. Die Mischung ohne Rühren köcheln lassen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Thymian und Butter hinzufügen und kurz aufschäumen lassen. Preiselbeeren dazugeben und mit dem Essig ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten einkochen lassen, bis die Preiselbeeren weich sind und die Flüssigkeit leicht sirupartig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit 1 Esslöffel kaltem Wasser glattrühren und die Vinaigrette damit nach Bedarf leicht binden. Kurz aufkochen lassen und anschließend den Thymian entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.