

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "...im Sud" mit Mario Kotaska



Julius Kuschel

Dim Sum mit Hackfleischfüllung im Pilz-Wild-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud:

1 kg Wildknochen, z.B. vom Reh
 ½ Sellerie
 1 Zwiebel
 800 ml Wildfond, alternativ Rinder- oder Pilzfond
 100 ml weißer Portwein
 1 TL Waldhonig
 3 EL Speiseöl
 10 g getrocknete Steinpilze
 10 g getrocknete Herbsttrompeten
 5 Wacholderbeeren
 2 Lorbeerblätter
 1 Bund Petersilie mit Stängeln
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Pilze in Wasser einweichen. Wildknochen scharf in einem Topf mit etwas Öl anrösten.
 Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und halbieren. Sellerie und Zwiebel zu den Wildknochen geben und mit anrösten. Mit weißem Portwein ablöschen, mit Fond auffüllen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, die eingeweichten Pilze samt Einweichwasser sowie die Petersilienstängel zum Sud hinzugeben. Bis zum Servieren mittel bis kräftig kochen lassen. Gegen Ende Thymian in den Sud legen. Vor dem Servieren den Sud abseihen oder abschöpfen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für den Dim-Sum-Teig:

125 g Weizenmehl, Type 550
 ¼ TL Salz

Mehl mit 100 ml Wasser und Salz mischen und zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Hilfe von Nudelmaschine und Nudelholz dünn ausrollen und mit dem Serviering runde Taler ausstechen.

Für die Füllung:

200 g Wildschweinhackfleisch
 100 g fettiges Schweinehackfleisch
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL eingelegter Ingwer mit Flüssigkeit
 2 EL Koriandersaat
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Dampfkorbchen darauf bereitstellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Koriandersaat mörsern. Fleisch mit der gehackten Zwiebel, etwas Einlegeflüssigkeit vom Ingwer, gemörsertem Koriander und durchgepresstem Knoblauch in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa zwei Teelöffel Füllung auf ein rundes Teigplättchen geben und vor dem Verschließen etwas feingeschnittenen Ingwer darauf geben. Die Dim Sum fest verschließen und ca. 10 Minuten im Dampfkorb garen.

Für die Garnitur:

½ Apfel
 1 Stück Rettich
 Eingelegter Ingwer

Einen oder drei kleine Dim Sum in einen tiefen Teller geben und mit dünnen Streifen von Ingwer, Rettich und Apfel garnieren. Kurz vor dem Servieren den Sud angießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.