

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2022** ▪  
**Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Bœuf Stroganoff vom Hirsch mit Pfeffer-Tagliatelle**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

- 2 Eier
- 125 g Semola di grano duro  
(Italienischer Hartweizengrieß)
- 75 g Mehl
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Prise Salz

Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, danach im Mörser grob mahlen. Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und 1 Prise Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen aufrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden oder mit Hilfe einer „Chitarra“ und einem Nudelholz schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben.

**Für das Bœuf Stroganoff:**

- 300 g ausgelöster, parierter Hirschrücken
- 200 g Steinpilze
- 6 Cornichons, mit Cornichonwasser
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g Schmand
- 2 EL Butterschmalz
- 25 ml Cognac
- 150 ml Wildfond
- Pfeffermischung, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hirschrücken in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und die Hirschrückenstreifen darin portionsweise in Butterschmalz kurz und stark anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne die Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anbraten und mit dem Cognac ablöschen. Wildfond und Schmand zugeben und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen. Steinpilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer separaten Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten. Cornichons in feine Streifen schneiden. Hirschstreifen, die Steinpilze und die Cornichonstreifen in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer, der Pfeffermischung und Cornichonwasser abschmecken.



**PROFI  
TIPP**

Das Fleisch sollte unbedingt kurz und scharf angebraten werden, damit es saftig bleibt. Lässt man es zu lange in der Pfanne, wird es zäh.

**Für die Fertigstellung:** Einen großen Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tagliatelle darin al dente garen.  
4 Zweige glatte Petersilie Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen fein schneiden.  
Grobes Meersalz, zum Würzen Zum Fleisch geben. Die Tagliatelle und das Bœuf Stroganoff auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Lisa:** *Lisa gab die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt sowie das Steinpilzpulver zum Ansatz des Bœuf Stroganoff, um es geschmacklich zu verfeinern.*  
Wacholderbeeren  
Lorbeerblatt  
Steinpilzpulver

**Zusatzzutaten von Tanita:** *Tanita schmeckte ihr Bœuf Stroganoff mit gemahlenem Piment, Estragon und Steinpilzpulver ab.*  
Gemahlener Piment  
Frischer Estragon  
Steinpilzpulver