

▪ **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.