

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2025** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Geschnetzeltes" mit Nelson Müller**



Angela Röschinger

**Geschnetzeltes vom Wildschwein mit Steinpilzen,
Haselnuss-Knöpfe, Preiselbeeren und Kopfsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

250 g küchenfertiges Wildschweinfilet
150 g Steinpilze
1 Schalotte
50 g Butter
50 ml Sahne
50 ml Wildfond
50 ml trockener Rotwein
Olivenöl, zum Braten
40 g Dinkelmehl
2-3 Zweige krause Petersilie
10 g Steinpilzpulver
10 g geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Wildschweinfilet in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch und Schalottenwürfel darin anbraten.

Steinpilze putzen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Pilze mit in die Pfanne geben und etwas Butter zugeben. Alles gut durchschwenken. Dann Mehl darüber sieben und verrühren. Alles mit Rotwein ablöschen, dann Wildfond und Sahne angießen und etwas einkochen lassen.

Wildschweingeschnetzeltes mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Ggf. mit Steinpulver nachschmecken. Alles bei reduzierter Hitze ca. 5-6 Minuten ziehen lassen.

Für die Knöpfe:

4 Eier
2 EL Butter
50 g gemahlene Haselnüsse
150 g Weizenmehl
Muskatnuss, zum Reiben
½ TL Salz

Gemahlene Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie angenehm duften. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Dann Eier, Mehl, Muskat und Salz zugeben und den Teig schlagen bis er anfängt, Blasen zu werfen und zäh vom Löffel fällt ohne zu reißen. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionsweise mit Brett und Spätzleschaber oder einer Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Spätzle einmal aufkochen lassen. Oben schwimmende Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Auf diese Weise fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist. Fertige Spätzle kurz in Butter schwenken.

Für die Preiselbeeren:

50 g TK-Preiselbeeren
1 Schalotte
1 Orange, Saft
1 EL Butter
100 ml kräftiger Rotwein
50 ml Rinderfond
1 Gewürznelke
¼ Zimtstange
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. Orange halbieren und 25 ml Saft auspressen.

Butter zerlassen und die Schalotte darin unter ständigem Rühren andünsten. Rotwein, Fond und Orangensaft angießen, Nelke und Zimtstange hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann den Fond durch ein Sieb gießen, und wieder erhitzen. Preiselbeeren unterrühren und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Minuten im offenen Topf um die Hälfte einkochen lassen.

Für den Kopfsalat: Kopfsalat waschen und zurecht zupfen. Weißweinessig, Ahornsirup, Senf, Öl und 100 ml kaltes Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing vor dem Servieren über den Salat geben.

- ½ grüner Kopfsalat
- 50 ml Weißweinessig
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Dijonsenf
- 100 ml Sonnenblumenöl
- ¼ TL Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.