▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Mein Strammer Max" mit Johann Lafer



Wladimir Schlegel

Herbstlicher „Wald & Wiese“-Max: Geröstetes Sauerteigbrot mit Maronencreme, geräucherter Entenbrust, Kräuterseitlingen und Eigelb-Perlen

Zutaten für zwei Personen

Für das Sauerteigbrot:
2 dicke Scheiben kräftiges Sauerteigbrot
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 Zweig Thymian

Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.
Butter in einer Pfanne aufschäumen. Knoblauch andrücken und mit Thymian zur Butter geben. Salzen. Brotscheiben hineingeben und von beiden Seiten langsam goldbraun braten. Dann das Brot kurz auf ein Gitter legen. Es muss außen richtig knusprig sein, aber innen noch saftig bleiben.

Für die Maronencreme:
100 g vorgekochte, geschälte Maronen
20 g weiche Butter
100 ml Sahne
1 TL Olivenöl
1 kleine Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen grob zerkleinern und mit der Sahne in einen kleinen Topf geben.
Bei niedriger Hitze 5-8 Minuten erwärmen, bis die Maronen sehr weich sind. Alles mit Butter und Salz in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Zwischendurch die Masse vom Rand nach unten schieben.
Falls die Creme zu fest ist, esslöffelweise etwas Sahne dazugeben und weiter mixen. In ein sauberes Glas füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank wird die Creme noch etwas fester.

Für die Entenbrust:
ca. 160-200 g küchenfertige Entenbrust
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrust mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze langsam braten, damit viel Fett austritt. Sobald die Haut schön knusprig ist, kurz auf der Fleischseite anbraten.
Im Ofen bei etwa 120 °C bis zu einer Kerntemperatur von ca. 54-56 °C garen, anschließend 5-10 Minuten ruhen lassen.
Entenbrust nach dem Ruhen in eine Schale oder einen Behälter legen.
Räucherpistole mit z.B. Apfelholz, Kirschholz oder Buchenholz verwenden. Behälter mit Rauch füllen und möglichst dicht verschließen.
2-5 Minuten ziehen lassen. Lieber zunächst kurz räuchern und bei Bedarf wiederholen.

Für die Pilze:
150 g Kräuterseitlinge
1 Schalotte
1 TL Butter
1 TL Sojasauce
Trockener Sherry, zum Ablöschen
1 kleiner Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Pilze putzen, ggf. klein schneiden und in der Fleischpfanne in Butter anbraten. Nicht zu früh salzen, sonst ziehen sie Wasser.
Schalotte abziehen und fein schneiden.
Sobald die Pilze schön gebräunt sind Schalotte und Thymian dazugeben.
Dann mit einem kleinen Schuss Sherry ablöschen. Mit Sojasauce abschmecken. Vor dem Servieren Thymian entfernen.

Für die Eier:
4 Eier
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eigelb vorsichtig vom Eiweiß trennen und durch ein feines Sieb streichen. Dadurch wird es glatt und lässt sich besser portionieren.

Öl auf etwa 160-170 °C erhitzen.

Eigelb mit einer Pipette oder einem kleinen Spritzbeutel tropfenweise ins Öl geben. Die Tropfen nur 20-40 Sekunden frittieren – je nach Größe.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:
2-4 Halme Schnittlauch

Gericht mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.