

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



Nikolaj Beck

Rehfilet im Pilzsud mit gebackenen Grißkrapfen, Pilz- und Gemüse-Julienne und Sauerkirsch-„Kaviar“

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 küchenfertige Rehfilets, à ca. 80 g
Butterschmalz, zum Braten
5 Wacholderkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Heißluft vorheizen.

Wacholderkörner anstoßen und in einer Pfanne erhitzen bis sie glänzen, dann Butterschmalz dazugeben. Rehfilets parieren, salzen und pfeffern. In die heiße Pfanne geben und in der Wacholderbutter bei großer Hitze von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren im Backofen bei 60 Grad warmhalten.

Für den Pilzsud:

250 g weiße Champignons
10 g getrocknete Steinpilze
1 Scheibe Sellerie
2 Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 ml Pilzfond
100 ml weißer Portwein
100 ml roter Portwein
1 EL Pflanzenöl
5 Zweige Thymian
½ Bund Petersilie
5 Wacholderkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze kleinhacken und in Wasser einweichen. Sellerie schälen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Sellerie, Zwiebel und Champignons würfeln und in wenig Öl scharf anrösten.

Tomaten klein schneiden. Knoblauch, Tomaten, angedrückte Wacholderbeeren, Steinpilze und Kräuter mit in den Topf geben, dann mit den Portweinen ablöschen. Den Ansatz mit Pilzfond und dem Einweichwasser der Steinpilze aufgießen und zum Kochen bringen. Für ca. 25 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze kochen und einreduzieren. Den eingekochten Pilzsud durch ein mit einem Küchenpapier ausgelegtem Sieb abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Grißkrapfen:

40 g geräucherter Schwarzwälder
Bauchspeck
60 g vorgegarte Maronen
1 Ei, Größe M
20 g Butter
110 ml Milch
Neutrales Öl, zum Frittieren
55 g Weichweizengrieß
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Speck und Maronen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas abkühlen lassen.

Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen, den Grieß unter Rühren dazugeben. Weiterrühren, bis die Masse klumpenfrei ist und stockt. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Ei in die Grißmasse unterrühren, Speck- und Maronenwürfel unterheben und mit Muskat abschmecken.

Von der Masse mit einem Löffel kleine Nocken abstechen, in eine runde Form bringen und in einer Fritteuse bei 170 Grad ca. 5 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Julienne:

75 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge
½ Stange Lauch
1 Karotte
1 Zitrone, Abrieb
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze bzw. Kräuterseitlinge säubern und längs in schmale Streifen schneiden. Lauch und Karotte putzen bzw. schälen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilzstreifen darin anbraten. Wenn diese braun geworden sind, zuerst die Karotten, dann die Lauchstreifen dazugeben und nur noch kurz mitdünsten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kirsch-„Kaviar“:

170 ml Kirschsafft, Muttersaft 100%
300 ml Pflanzenöl
2 g Agar-Agar

Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und im Kühlschrank kühlen.

Kirschsafft in einen Topf geben, Agar-Agar einrühren und unter ständigem Rühren zum Aufkochen bringen. Sofort abschalten und etwas abkühlen lassen.

Mit einer Pipette oder Spritze Kirschsafft einsaugen und langsam in das gekühlte Öl tröpfeln lassen. Durch das Abkühlen und Gelieren im Öl sollten sich kleine Kügelchen (Kaviar) bilden, die fest werden und zu Boden sinken. Vor dem Servieren den Kaviar vorsichtig absieben und kurz mit Wasser abspülen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.