

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Dezember 2021** ▪  
Tagesmotto „Rezepte-Tombola“ mit Johann Lafer



Olaf Holler kocht das Gericht von Christian Fuchs

**Wildschweinschnitzel im Walnussmantel mit  
karamellisiertem Wurzelgemüse, Granatapfel und  
Selleriepüree**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Wildschweinschnitzel:**

2 Wildschweinschnitzel, à 150 g  
100 g Walnüsse  
1 Ei  
80 g Paniermehl  
50 g Mehl  
100 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Walnüsse fein hacken und mit dem Paniermehl vermischen.

Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Wildschweinschnitzel in Mehl wenden, anschließend durch das gequirlte Ei ziehen und in der Paniermehl-Walnuss-Mischung panieren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb backen.

**Für das Selleriepüree:**

400 g Knollensellerie  
100 ml Sahne  
2 EL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Selleriewürfel mit Sahne in einem Topf geben, erhitzen und ca. 15 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Butter kurz vor Ende der Garzeit dazugeben und einrühren. Hitze abstellen und gekochten Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für das Wurzelgemüse:**

250 g kleine Bundmöhren  
250 g Petersilienwurzel  
½ rote Zwiebel  
2 Lauchzwiebeln  
1 Zitrone  
½ Bund Petersilie  
1 EL Balsamico Essig  
2 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren und Petersilienwurzeln schälen. An den ganzen Möhren evtl. etwas Grün lassen. Petersilienwurzel in grobe Würfel schneiden. Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Zwiebel schälen und würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Butter anbraten, mit Essig ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Petersilienwurzel und die Möhren anbraten. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Danach mit Öl, Zitronensaft und -Abrieb vermengen. Das ganze Gemüse zusammen anrichten.

**Für die Garnitur:**

1 Granatapfel

Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.