

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2024 ▪
Tagesmotto „Impro-Warenkorb“ mit Nelson Müller

1. Feldhasenrücken
2. Wildschwein-Pancetta
3. Pastinaken
4. Rotkohl
5. Steinchampignons
6. Tomatenmark
7. Blauschimmelkäse
8. Wacholderbeeren
9. Brombeersaft
10. Sauerteigbrot
11. Haselnüsse
12. Räucherspäne

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl Semola	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivener Öl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Christina Fink

Champignon-Tortellini mit Rotkohlschaum, Pastinakenkugeln, Sauerteig-Erde, Blauschimmelkäsecreme und Brombeersirup

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
125 g Semola
75 g Weizenmehl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in einer Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

2 Scheiben Wildschwein-Pancetta
10 Steinchampignons
½ Bund glatte Petersilie
Öl, zum Braten

Champignons putzen und vierteln. Pancetta feinwürfeln. Petersilie hacken. Alles in Öl in einer Pfanne braten. Herausnehmen und im Multizerkleinerer mixen.

Für die Pastinakenkugeln:

2 Pastinaken
Butter, zum Braten
4 Wacholderbeeren

Pastinaken schälen und aus dem Fleisch mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln herauslösen. Ein paar der Kugeln in Butter mit zerstoßenem Wacholder braten und den anderen Teil der Kugeln im Rotkohl (siehe Schaum) mitkochen.

Für die Tortellini:

Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit der Füllung füllen. Zu Tortellini formen, kurz in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und in der Pastinaken-Wacholder-Butter (siehe oben) schwenken.

Für den Schaum:

¼ Rotkohl
1 Schalotte
50 ml Sahne
1 EL Butter
300 ml Gemüsefond
20 ml Rotwein
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl feinschneiden und mit Butter und Zucker in einer Pfanne anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond auffüllen und weichkochen. Dann pürieren und sieben. Mit Sahne, Salz und Pfeffer würzen und in eine Espumaflasche füllen. Gas eindrehen und gut schütteln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Sauerteig-Erde:

1 Scheibe Wildschwein-Pancetta
¼ Sauerteigbrot
10 Haselnüsse

Brot in dünne Scheiben schneiden und im Ofen rösten. Haselnüsse ebenfalls im Ofen rösten. Pancetta in der Pfanne auslassen. Brot und Haselnüsse im Multizerkleinerer mixen und in der Pancetta-Pfanne braten.

Für die Blauschimmelkäsecreme: Ei trennen und Eiweiß auffangen. Käse anflämmen und in einem hohen Mixbecher mit einem Eiweiß mixen. Öl langsam hinzugeben und wie eine Mayonnaise hochziehen. Mit Salz würzen.

- 1 Stück Blauschimmelkäse
- 1 Ei
- 300 ml Netrales Öl
- Salz, aus der Mühle

Für das Sirup: Zucker mit ein wenig Wasser in einer Pfanne karamellisieren, mit Brombeersaft ablöschen und zu einem Sirup einkochen lassen.

- 200 ml Brombeersaft
- 2 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.