

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. November 2022** ▪  
**Tagesmotto „Wild“ mit Mario Kotaska**



**Kevin Rathgeber**

**Hirschschnitzel mit Spätzle und Pfifferling-Rahmsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Hirschschnitzel:**

2 Hirschschnitzel von der Oberschale à  
 150 g  
 2 Eier  
 Mehl, zum Panieren  
 Semmelbrösel, zum Panieren  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und danach zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen und verquirlen. Aus Mehl, Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und dann in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite goldgelb frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für die Spätzle:**

3 Eier  
 500 g Weizenmehl  
 1 TL Kurkumapulver  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Eier aufschlagen. Eier, Mehl, Kurkuma und Salz zu einem festen Teig zusammen rühren. Der Teig sollte zähflüssig sein und Blasen schlagen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch eine Spätzlepresse drücken. Nach dem Aufschäumen, Spätzle entnehmen. Zum Schluss in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

**Für die Pfifferling-Rahmsauce:**

250 g Pfifferlinge  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 50 ml trockener Weißwein  
 250 ml Sahne  
 ½ Bund Petersilie  
 1 EL Mehl  
 2 EL Rapsöl  
 1 EL Butter  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen, große Exemplare halbieren. Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und feinhacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und dann Butter hineingeben. Zwiebeln andünsten und dann den Knoblauch dazugeben. Nach etwa drei Minuten Pfifferlinge dazugeben. Pfanne vom Herd nehmen, salzen, pfeffern und zuckern sowie das Mehl darüber sieben. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und auf mittlerer Flamme 2 Minuten einköcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazugeben.

**Für die Garnitur:**

¼ Bund Schnittlauch

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in fein Ringe schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren.