

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



Christian Fuchs kocht das Gericht von Lucas Oppermann

**Hirsch-Ravioli im Pilz-Sud mit Fichten-Öl und  
Topinambur-Chips**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Ravioli-Teig:**

200 g Mehl  
2 Eier  
1 TL Olivenöl  
1 TL Salz

In einer Schüssel Mehl, Eier, Olivenöl und Salz mithilfe von Knethaken zu einem homogenen Teig kneten und anschließend in Frischhaltefolie einwickeln. Im Tiefkühlfach für ca. 10 Minuten kaltstellen.

**Für die Hirsch-Füllung:**

200 g Hackfleisch vom Hirsch  
1 Schalotte  
50 g Parmesan  
2 EL Schmand  
1 TL Senf  
½ Bund Petersilie  
1 TL getrockneter Majoran  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Schalotte und Petersilie fein hacken und mit dem Hackfleisch vermengen. Parmesan reiben. Die Masse mit 1-2 Esslöffel Parmesan, Schmand, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung der Ravioli:**

Salz, aus der Mühle  
1 EL Olivenöl

Den Ravioli-Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach ca. 10 cm große Rechtecke schneiden. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Olivenöl einarbeiten. Die Rechtecke mittig mit einer kleinen Kugel der Hirsch-Füllung belegen, die Ravioli in Form bringen und an den Rändern gut verschließen. Abschließend ca. 2-3 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

**Für den Pilz-Sud:**

½ Bund Suppengrün  
1 rote Zwiebel  
400 ml Pilzfond  
100 ml Wildfond  
1 EL Sherry  
4 getrocknete Steinpilze  
1 Lorbeerblatt  
2 Wacholderbeeren  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Suppengrün putzen und schälen. Zwiebel abziehen. Suppengrün und Zwiebel grob hacken und in einer Pfanne in Öl stark anrösten. Anschließend den Röstansatz mit Pilz- und Wildfond sowie Sherry ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und getrocknete Pilze zum Sud hinzugeben. Nun die Flüssigkeit ca. um die Hälfte stark einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen.

**Für das Fichten-Öl:**

20 g getrocknete Fichtennadeln  
100 ml Olivenöl

Fichtennadeln abbrausen, trockenwedeln, in einen Mixer geben und zerkleinern. Dabei langsam das Olivenöl hinzugeben. Bis zum Anrichten ziehen lassen.

**Für die Topinambur-Chips:** Topinambur putzen, in feine Scheiben schneiden und mehlieren. Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen und die Chips solange frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 Topinambur  
Mehl, zum Mehlieren  
Neutrales Öl, zum Frittieren

**Für die Garnitur:** Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

1 Beet rote Rettich-Kresse

Ravioli in eine Schüssel geben, mit dem Pilz-Sud übergießen, mit Fichten-Öl, Topinambur-Chips und Kresse garnieren und servieren.