▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2021 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller

Markus Hofmann

Hirsch-Spinat-Rolle mit Aioli im Weißbrotmantel und Pfifferling-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hirsch-Spinat-Rolle mit Aioli:
150 g Rot- oder Damhirschfilet
50 g Junger Spinat
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
4 Scheiben weißes Toastbrot
6 Wachteleier
2 Eier
1 EL Senf
100 g Sesamsamen
3 EL Himbeeressig
100 g Butterschmalz
250 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hirschfleisch putzen und in Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Beim Toastbrot die Rinde abschneiden und mit einem Nudelholz flach rollen. Knoblauch schälen. Zitronensaft auspressen.

Rapsöl, Himbeeressig, Wachteleier, Senf, etwas Zitronensaft, Knoblauch, Pfeffer und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab zerkleinern, so dass eine Mayonnaise artige Konsistenz entsteht.

Spinat waschen, trockenschütteln und ausdrücken. Das Toastbrot mit der Creme bestreichen und den Spinatblättern belegen. An das untere Ende des Toastbrotes das Fleisch dünn geschnitten drauflegen und das Toastbrot aufrollen.

Eier trennen, die Eigelbe verquirlen und die Rolle am oberen Rand mit Eigelb bestreichen. Danach die ganze Rolle in Eigelb rollen und in Sesam wenden. Die Rolle in einer Pfanne kurz anwärmen.

Für den Pfifferling-Salat:
400 g frische Pfifferlinge
250 g Tomaten
1 Knoblauchzehe
125 g Rucola
1 Zweig Basilikum
1 Zweig Rosmarin
30 g Bergkäse
3 EL Balsamicoessig
6 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und größere Exemplare halbieren.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin unter Rühren ca. 4 Minuten braten, nach 2 Minuten Knoblauch und Rosmarin zugeben. Salzen, pfeffern und mit etwas Balsamicoessig ablöschen.

Tomaten waschen, gut abtrocknen, Stielansätze entfernen und in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben Tellern anrichten, salzen und pfeffern. Basilikum in feine Streifen schneiden und darauf verteilen.

Rucola von den groben Stielen befreien, waschen und gut abtropfen lassen und auf die Tomaten geben. Mit restlichem Balsamicoessig beträufeln.

Pfifferlinge auf und neben den Tomaten verteilen. Bergkäse reiben und über den Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.