

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2023** ▪
Tagesmotto „4 gewinnt“ mit Johann Lafer



Nina Drenkelforth

Gebratenes Wildschweinfilet mit Rotweinreduktion, Kürbispüree, gepickeltem Kürbis, geblämmter Ananas, Kakao-Vinaigrette und Kakaohippe

(Wildschweinfilet, Hokkaido-Kürbis, Ananas, Kakao)

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

300 g Wildschweinfilet
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch von etwaigen Sehnen o.ä. befreien und diese Parüren für die Reduktion beiseitelegen. Fleisch salzen und scharf in einer Pfanne in etwas neutralem Öl anbraten. Anschließend in einen auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben und das Fleisch dort bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad garen. Butter, Knoblauch und Kräuter in eine heiße Pfanne geben und das Fleisch vor dem Servieren darin nappieren. Zum Schluss das Fleisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Reduktion:

Parüren vom Wildschwein, s.o.
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 ml Rotwein
100 ml Wildfond
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL Backkakao
2 EL Zucker
Speisestärke, zum Abbinden
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel mit Schale in grobe Stücke schneiden, den Knoblauch mit der flachen Messerklinge andrücken und alles zusammen mit den Parüren und Kräutern in einem Topf in etwas Öl anrösten und schon mal leicht salzen. Dann mit Rotwein ablöschen und Fond aufgießen. Alles so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeiten mindestens bis zur Hälfte einreduziert sind. Sauce passieren und weiter einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Backkakao einrühren und ggf. die Sauce mit etwas in Rotwein gelöster Speisestärke abbinden. Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Aufpassen, dass die Sauce nicht zu süß wird.

Für das Püree:

300 g Hokkaido-Kürbis
50 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in Milch, Sahne und etwas Salz kochen bis er weich ist. Etwas Flüssigkeit abgießen (für später aufheben). Kürbis pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Püree mit der Milchsahne und etwas Butter auf die gewünschte Konsistenz bringen. Mit frischgeriebener Muskatnuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gepickelten Kürbis:

100 g Hokkaido-Kürbis

Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch entsaften. 50 ml Saft zum Pickeln nutzen, 50 ml für die Kakao-Vinaigrette beiseitestellen.

100 g frische Ananas
4 Scheiben Ingwer
100 ml Weißweinessig
2-3 EL Honig
1 TL Salz

Kürbis mit dem Gemüsehobel in Streifen hobeln. Essig, 50 ml Ananassaft, 50 ml Wasser, Honig, Salz und Ingwer zusammen mit dem Kürbis aufkochen. Kurz köcheln lassen und zur Seite stellen. Kürbis im Sud ziehen lassen.

Für die Ananas:
1 Ananas
Salz, aus der Mühle

Ananas in Scheiben schneiden und diese mit einem Keksausstecher in die gewünschte Form ausstechen. Die Stücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen und salzen.

Für die Vinaigrette:
50 ml frisch gepresster Ananassaft, s.o.
1,5 Limetten, Saft & Abrieb
2 TL Backkakao
30 ml neutrales Öl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limetten heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Hippe:
1 EL Weizenmehl
1 TL Backkakao
5 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten bis auf das Salz mit 6 Esslöffel Wasser in eine Spritzflasche geben und so lange schütteln, bis sie sich vermengt haben. Teig bei mittlerer Hitze in eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben und knusprig ausbacken. Hippen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und danach leicht salzen.

Für die Garnitur:
1 Limette, Abrieb
1 Zweig Thymian

Gericht mit Thymian und Limettenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.