

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



René Rüping

**Überbackenes Wildschweinmedaillon mit
 Kräuterseitlingen, Kartoffelspalten und Bacon**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelspalten:

4 mittelgroße Kartoffeln
 1 Zwiebel
 ½ Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 ½ Bund Petersilie
 150 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Öl und Stärke marinieren und in den Ofen geben. Zwiebel abziehen und vierteln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und feinhacken. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, zimmerwarme Butter, Pfeffer und Salz vermengen. Kräuterbutter über die Kartoffelspalten geben und wieder in den Ofen geben, bis sie goldbraun sind.

Für die Kräuterseitlinge:

125 g kleine Kräuterseitlinge
 1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 100 ml Sahne
 70 ml Weißwein
 70 ml Wildfond
 100 ml Gemüsefond
 1 EL getrockneter Thymian
 1 EL getrockneter Rosmarin
 1 TL Speisestärke
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuterseitlinge putzen und größere Pilze eventuell kleiner schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und bei kleiner Hitze etwas schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Pilze mit dem Weißwein ablöschen und den Wildfond hinzugeben. Kurz aufkochen lassen. Sahne und Gemüsefond hinzugeben und einkochen lassen. Sauce mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das überbackene
 Wildschweinmedaillon:**

300 g Wildschweinfilets
 4 Scheiben Bergkäse
 Butter, zum Braten

Wildschweinfilet säubern, in kleine Medaillons schneiden und etwas flach drücken. Salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Medaillons bei 140 Grad Umluft in den Ofen zum Ruhen geben. Kurz vorm Servieren entnehmen, Käsescheiben auf Medaillons legen und im Backofen bei 230 Grad Grillfunktion einige Minuten gratinieren, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Für den Bacon:

50 g dicke Baconscheiben
 Butter, zum Braten

Bacon würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig ausbraten.

Die Kräuterseitlinge in Servierpfannen verteilen, darauf die gebratenen Wildschweinmedaillons anrichten. Den gebratenen Bacon über die Pilze und das Fleisch verteilen.