# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2024 ▪
# Leibgerichte mit Nelson Müller

**Ute Steininger**

## "Wilde Waffel": Herzhafte Waffel mit Wildschwein-Patty, Rotkohlsalat und Joghurtsauce

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die herzhafte Waffel:**
1 Ei
40 g zimmerwarme Butter
40 ml süße Sahne
1 geh. TL gerebelter Thymian
50 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Öl, zum Einölen
Salz, aus der Mühle

Das Ei trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Butter cremig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl, Thymian, Sahne, Salz und etwas Muskat dazugeben und verrühren. Eischnee mit einem Schneebesen unterheben.

Ein Belgisches Waffeleisen auf mittlerer Stufe erhitzen, mit etwas Öl fetten und zwei Waffeln aus dem Teig ausbacken. Auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.

**Für die Wildschwein-Pattys:**
250 g Hackfleisch vom Wildschweinnacken
1 rote Zwiebel
40 g Schüttelbrot
1 Ei
1 EL Doppelrahmfrischkäse
Butterschmalz, zum Anbraten
2 TL gemahlener Majoran
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Koriandersamen
1 TL Piment
1 TL Wacholderbeeren
1 TL gerebelter Thymian
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schüttelbrot mahlen. Koriandersamen mit Piment, Wacholder, Majoran und Thymian in einem Mörser zu einem Wildgewürz verarbeiten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Wildgewürz in wenig Öl in einer Pfanne anschwitzen. Mischung mit Hackfleisch, Schüttelbrotbrösel, Doppelrahmfrischkäse, Ei, Salz und Pfeffer vermengen. In einer Pfanne in Butterschmalz daraus zwei längliche Patties braten.

**Für den Rotkohl:**
100 g Rotkohl
1 EL eingekochte Preiselbeeren
2 EL Walnussessig
1 TL Piment
½ TL gemahlener Koriander
1 TL Senfkörner
1 TL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl fein hobeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Piment, Koriander und Senfkörner darin duftend erhitzen. Rotkohl dazugeben, kurz anschwitzen, mit Walnussessig ablöschen und Preiselbeeren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Joghurtsauce:**
150 g griechischer Rahmjoghurt
1 Zitrone, Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und 2 TL Saft mit Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Fertigstellung:**
8 Blätter Lollo bianco
2 EL geröstete Walnüsse
2 Zweige Thymian

Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Waffel auf Teller geben. Zwei Salatblätter mit Joghurtsauce bestreichen, Wildschwein-Patty darauf schichten, dann nochmals zwei Salatblätter mit Joghurtsauce bestreichen, Rotkohlsalat obenauf, Thymianzweig als Deko verwenden.

Kleines Schälchen mit Joghurtsauce dazustellen, geröstete Walnusskerne locker verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.