

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 5. November 2019** ▪
Tagesmotto: „Füllung“ mit Björn Freitag



Yannik Effe

Cordon bleu vom Hirschrücken mit Wildsauce, gefüllten Wirsingköpfen und Kartoffel-Pastinaken-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

1 Hirschrücken à 300 g
 50 g Wildschweinschinken
 100 g Brie
 2 EL Preiselbeermarmelade
 2 Eier
 2 EL Mehl
 4 EL Paniermehl
 Butterschmalz, zum Braten
 ½ Bund krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Hirschrücken der Länge nach mittig einschneiden und mit Brie, Schinken und der Marmelade füllen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mehl mit Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch dadurch ziehen. Anschließend in Ei und Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten Goldgelb backen. Anschließend in den Ofen geben.

Für die Sauce:

1 Zartbitter Schokolade, 90% Kakao
 2 Schalotten
 1 Limette
 2 Zweige Thymian
 2 EL Preiselbeermarmelade
 200 ml Wildfond
 1 würziges Starkbier
 2 EL Sojasauce
 1 TL Speisestärke
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Gemahlener Szechuan Pfeffer

Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Limette halbieren und auspressen. Schalotten mit Wildfond und Baltic Ale ablöschen. Sojasauce, Marmelade, Thymian, Limettensaft, Salz, gemahlener Szechuan Pfeffer und Schokolade hinzugeben und verrühren. Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit binden.

Für die gefüllten Wirsingköpfe:

1 Wirsingkopf
 4 Scheiben Speck
 2 Schalotten
 50 g Parmesan
 200 ml Sahne
 2 Zweige Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und kleinhacken. Speck würfeln. Zwei große Blätter vom Wirsing abtrennen, den Strunk herauschneiden, mit einem Nudelholz plattieren und in kochendes Wasser geben.

Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden, mit gehackter Schalotte und gewürfeltem Speck in etwas Öl anschwitzen. Parmesan reiben und dazugeben. Mit Sahne ablöschen und mit Thymian etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsingblätter aus dem Wasser nehmen und auf einer Kelle in die Sauce legen. Mit Wirsingmasse befüllen und Ränder der Blätter überschlagen. Mit der Öffnung nach unten in eine Auflaufform geben und in den Ofen zum Cordon Bleu stellen.

Für den Stampf: Kartoffeln, Karotten und die Pastinake schälen, würfeln und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Wasser abgießen und Butter, Kardamom, Muskat, Kerbel und Minze dazugeben und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Pastinake
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 1 Kardamomkapsel
- 1 Zweig Kerbel
- 1 Zweig Minze
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Honig in eine Pfanne geben und erhitzen. Walnüsse darin wenden. Karamellierte Walnüsse später auf den Wirsingköpfen anrichten.

- 2 Walnüsse
- 1 EL Honig

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.