▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Schnitzeljagd" mit Mario Kotaska



Matthias Gaugl

Schnitzel vom Wildschweinrücken in Haselnusspanierung mit Selleriecreme, Preiselbeeren-Apfel-Chutney und Stangensellerie-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Wildschweinrücken:
300 g küchenfertiger Wildschweinrücken
2 Eier
Butterschmalz, zum Ausbacken
140 g geschälte Haselnüsse
40 g Mehl, Type 405
200 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle

Den Wildschweinrücken quer zur Faser in vier Stücke schneiden und zwischen Folie vorsichtig auf etwa 4 mm Dicke plattieren. Fleisch salzen.

Haselnüsse fein hacken und mit den Semmelbröseln vermischen. Ei verquirlen. Fleisch zunächst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, anschließend durch das Ei ziehen und zuletzt locker in der Haselnuss-Brösel-Mischung wenden. Die Panierung dabei nicht festdrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin unter regelmäßigem Schwenken goldbraun und knusprig ausbacken. Dabei immer wieder heißes Butterschmalz über die Schnitzel geben. Anschließend auf Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen lassen und mit etwas Salz abschmecken.

Für die Selleriecreme:
400 g Knollensellerie
70 g mehligkochende Kartoffeln
½ Zitrone, Abrieb
40 g Butter
2 EL Crème fraîche
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Sahne und Gemüsefond in einen Topf geben, salzen und zugedeckt weich garen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen, dabei etwas davon auffangen. Sellerie und Kartoffeln mit Butter sehr fein pürieren, evtl. mit Crème fraîche verfeinern. Mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf etwas Kochflüssigkeit hinzufügen, bis eine seidige, cremige Konsistenz entsteht. Für eine besonders feine Creme durch ein Sieb streichen. Warmhalten.

Für das Preiselbeeren-Apfel-Chutney:
1 kleine Schalotte
½ säuerlicher Apfel
80 g Preiselbeeren, aus dem Glas
½ TL Butter
40 ml roter Portwein
1 EL Rotweinessig
1 Zweig Thymian
2-3 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Apfel entkernen und mit Schale in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte darin glasig anschwitzen. Wacholderbeeren andrücken und mit Thymian und Apfelwürfeln hinzugeben. Kurz anschwitzen, mit Portwein ablöschen und diesen fast vollständig reduzieren lassen. Rotweinessig und Preiselbeeren hinzugeben und einige Minuten einkochen lassen. Thymian und Wacholderbeeren entfernen und das Chutney mit Salz abschmecken. Die Apfelwürfel sollten noch Struktur sowie einen leichten Biss haben.

Für den Stangensellerie-Apfel-Salat:
1 großer Stangensellerie, mit Grün
½ säuerlicher Apfel mit roter Schale
1 Zitrone, Saft
1 TL Apfelessig
1½ TL Haselnussöl
½ TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Stangensellerie putzen. Apfel vom Kerngehäuse befreien. Sellerie und Apfel in sehr feine, etwa 4-5 cm lange Stifte schneiden. Einige kleine Selleriеblätter für das Anrichten beiseitelegen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

1 EL Zitronensaft, Apfelessig, Haselnussöl und Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerie und Apfel erst unmittelbar vor dem Anrichten mit dem Dressing vermengen, damit der Salat frisch und knackig bleibt. Einige fein geschnittene Selleriеblätter unterheben.

Für die Garnitur:
½ Zitrone, Frucht
15 g Haselnüsse
1 Zweige Kerbel
1 TL Salzflocken

Zitrone in Viertel schneiden. Haselnüsse grob hacken. Kerbelblätter zupfen. Zitrone, Haselnüsse und Kerbel als Garnitur verwenden. Gericht mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.