

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. November 2025** ▪
Jahresfinale ▪ "Geschmackssache" mit Cornelia Poletto



Luisa Wendt

Spitzkohl-Roulade vom Bisonfilet im Waldpilzsud

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Kalbsbrät
 50 g weiße Buchenpilze
 1 rote Chilischote
 1 Zitrone, Abrieb
 200 ml kalte Sahne
 Butter, zum Braten
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 165 Grad Heißluft vorheizen.

Buchenpilze in etwas Butter anschwitzen, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Chilischote fein schneiden. Abgekühlte Pilze, Chili, Zitronenabrieb, kalte Sahne, Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer glatt mixen. Dann die Aromaten unter das Brät heben. Schnittlauch fein hacken und ebenfalls unterheben.

Für die Spitzkohl-Roulade:

2 Bisonfilets
 2 große Spitzkohlblätter
 Butter, zum Braten
 Öl, zum Braten
 Mirin, zum Einpinseln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, zwischen zwei Küchenhandtücher legen und mit einem Nudelholz plattrollen, um die Struktur der Blätter aufzubrechen. Dann den Mittelstrunk herauschneiden.

Bisonfilets in heißer Butter und Öl rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht abkühlen lassen. Dann Kalbsbrät/Farce auf die Filets streichen, auf die Spitzkohlblätter legen und die andere Seite der Filets mit Farce bestreichen. Dann straff einrollen. Rouladen in den heißen Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Zwischendurch mit Mirin bepinseln.

Für den Sud:

100 g Shiitake
 50 g Austernpilze
 3-4 EL getrocknete Shiitake
 3-4 EL getrocknete Herbsttrompeten
 20 g getrocknete Kombu-Alge
 4-5 EL Bonitoflocken
 300 ml Gemüsefond
 500 ml Wildfond
 100 ml Mirin
 Sojasauce, zum Abschmecken
 3-5 Körner Szechuanpfeffer
 3-5 Körner Piment

Austernpilze und Shiitake putzen.

Gemüse- und Wildfond in einen großen Topf geben. Austernpilze, Austernpilze, getrocknete Shiitake, getrocknete Herbsttrompeten, Kombu-Alge, Bonitoflocken, Szechuanpfeffer und Piment dazugeben, aufkochen und reduzieren lassen. Sud mit Mirin und Sojasauce abschmecken. Vor dem Servieren durch ein Sieb passieren.

Für die gebratenen Pilze: Pilze in Sesamöl anbraten.

100 g braune Buchenpilze

100 g weiße Buchenpilze

Sesamöl, zum Braten

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse, Schnittlauch und Bohnenkraut garnieren.

1 Beet Purple Shiso Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.