

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. September 2026 ▪**
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Viktoria Fuchs



Saskia Brixner

**Wildschwein-Medaillons mit Haselnuss-Kräuterkruste,
Heidelbeer-Balsamico-Reduktion und Thymian-Polenta**

Zutaten für zwei Personen

Für die Wildschwein-Medaillons:

- 1 ausgelöster Wildschweintrücker, ca. 300 g
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Oberhitze vorheizen.

Wildschweintrücker in ca. 4 cm dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Öl stark erhitzen. Die Medaillons darin von beiden Seiten jeweils etwa 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend kurz 1 Minute ruhen lassen.

Für die Haselnuss-Kräuterkruste:

- 40 g Haselnüsse
- 1 EL Butter
- 1 EL Panko
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse sehr fein hacken. Petersilie und Thymian fein hacken. Butter auf Zimmertemperatur bringen. Alle Zutaten in einer Schüssel homogen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Wildschwein-Medaillons mit der Haselnussmasse toppen. Fleisch im vorgeheizten Ofen für 3-4 Minuten fertig garen. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte bei ca. 58-60 °C liegen.

Für die Thymian-Polenta:

- 75 g Instant-Polenta
- 30 g Parmesan
- 20 g Butter
- 50 ml Sahne
- 300 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond und Sahne in einen Topf geben und erhitzen.

Thymianblättchen abziehen, 1 Esslöffel Thymianblättchen hinzufügen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Unter weiterem Rühren 2–3 Minuten cremig garen. Parmesan reiben. Butter und Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Heidelbeer-Balsamico-
Reduktion:**

- 150 g Heidelbeeren
- 50 ml Portwein
- 2 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- Salz, aus der Mühle

Heidelbeeren, Portwein, Balsamico und Honig in einen Topf geben und aufkochen lassen. 5-8 Minuten leicht einkochen lassen, dabei die Beeren leicht zerdrücken. Nach Wunsch durch ein Sieb streichen und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.