

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2025 ▪
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Johann Lafer



Sven Riese

Wildschweinfilet mit Rotweinjus, gebratenen Steinpilzen und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g küchenfertiges Wildschweinfilet
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120–130 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildschweinfilet in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite scharf anbraten, bis es eine schöne Kruste hat. Das angebratene Filet auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form legen und für ca. 20 Minuten im Ofen garen. Die Kerntemperatur sollte dabei zwischen 64 und 68 Grad für rosa gegartes Fleisch liegen.

Nach den 20 Minuten den Ofen ausschalten und die Ofentür leicht öffnen, damit die Hitze langsam entweicht. So kann das Fleisch noch etwas entspannen und die Säfte verteilen sich gleichmäßig. Vor dem Servieren das Wildschweinfilet mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Jus:

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 400 ml trockener Rotwein
 100-200 ml Wildfond
 1 TL Tomatenmark
 10 g Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Rotwein hinzufügen und bei mittlerer Hitze auf etwa die Hälfte reduzieren lassen, damit sich die Aromen intensivieren. Wildfond dazugeben und die Jus weiter einreduzieren, bis sie die gewünschte Konzentration und Bindung hat. Falls die Jus zu dünn ist, die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und unter Rühren zur Sauce geben. Kurz aufkochen lassen, bis sie andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Zwiebel- und Knoblauchstücke durch ein Sieb passieren.

Für die Pilze:

150 g Steinpilz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, schneiden und in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

1 Knollensellerie
 50 g Butter
 50 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser ca. 20–25 Minuten weichkochen. Wasser abgießen und den Sellerie mit einem Kartoffelstampfer oder Pürierstab fein pürieren. Butter und Sahne einrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.