

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 3. November 2022 ▪
Tagesmotto „Wild“ - Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pilzrahmsuppe „Hubertus“

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilzrahmsuppe:

200 g Pfifferlinge
2 Schalotten
100 ml Sahne
50 g Butter
50 g Tomatenmark
100 ml Rotwein
500 ml Wildfond
1 frisches Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen. Schalotten abziehen und feinhacken. Beides in einem Topf mit Butter scharf anbraten. Lorbeerblatt hinzugeben und diesen Ansatz mit Tomatenmark tomatisieren, bis eine bräunliche Schicht am Topfboden entstanden ist. Nun mehrfach mit Rotwein ablöschen und diesen jedes Mal vollständig einreduzieren. Mit Wildfond auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Sahne verfeinern, Lorbeerblatt entnehmen, mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Einlage:

200 g Wildhackfleisch
50 g Bacon
5 braune Champignons
1 Zitrone
1 Ei
4 Wacholderbeeren
2 Zweige Petersilie
4 EL Semmelbrösel
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bacon würfeln. Wacholderbeeren mörsern. Zitrone waschen und Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Ei aufschlagen. Wildhack zusammen mit Bacon, Ei, Wacholderbeeren, Zitronenabrieb, Blattpetersilie, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Zu kleinen Kugeln formen und in einer beschichteten Pfanne mit Öl von allen Seiten braten. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zum Schluss mitbraten und alles zusammen als Einlage servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.