

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Finalgericht" von Nelson Müller**



Wildschweinmedaillons mit Pfeffersauce, Selleriepüree, wildem Brokkoli und Kartoffel-Haselnuss-Schmarrn

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

½ Knollensellerie
200 ml Sahne
60 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. In etwas Sahne weich kochen, aus der Sahne nehmen und im Multizerkleinerer fein mixen. Würzen und mit etwas brauner Butter verfeinern.

Für den Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli
20 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Brokkoli kurz zu putzen, dabei die Stiele lang lassen. In heißem Öl und dann in Butter in der Pfanne kurz anziehen lassen, würzen und bei kleiner Hitze garziehen lassen.

Für das Schwein:

300 g parierter Wildschweinrücken,
ohne Sehnen
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch in vier Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl kurz und scharf anbraten.

Im Ofen bei 100 Grad garziehen lassen. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 58 Grad haben. Herausnehmen und ruhen lassen.

Für die Sauce:

½ TL grüner Pfeffer
1 Schalotte
100 ml Sahne
10 g Butter
Weinbrand, zum Ablöschen
Weißwein, zum Ablöschen
100 ml dunkler Kalbsfond
Stärke, zum Binden

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel und den Pfeffer in Butter in der gleichen Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, anschwitzen. Mit etwas Weinbrand und Weißwein ablöschen und Kalbsfond dazugeben. Reduzieren und mit etwas Sahne auffüllen. Eventuell mit Stärke binden.

Für den Schmarrn: Hefe in etwas Zucker und lauwarmem Wasser aufweichen. Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Drei Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

100 g in der Schale gekochte +
gepresste Kartoffeln
4 Eier
1 EL Crème fraîche
Butter, zum Braten
5 g frische Hefe
1 EL fein geriebene Haselnüsse
3 EL Mehl
1 TL Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Gepresste Kartoffeln mit Hefe-Mischung, drei Eigelben, einem ganzen Ei, Crème fraîche, Haselnüssen und Mehl vermengen. Masse mit Muskat und Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne kleine Runde Schmarrn in Butter ausbacken.

Für die Garnitur: Blaubeeren mit etwas Puderzucker marinieren.

50 g Blaubeeren
1 EL Puderzucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Valentina: *Valentina gab Rosmarin und Knoblauch zum Wildschwein und geriebenen Parmesan in den Schmarrn.*

*Parmesan
Rosmarin
Knoblauch*

Zusatzzutaten von Sabine: *Sabine verwendete Backpulver für den Schmarrn anstatt Hefe. Thymian gab sie zum Wildschwein und die Haselnüsse röstete sie in einer Pfanne und gab sie am Ende über das Gericht.*

Ganze Haselnüsse

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Nelson Müller



Saltimbocca vom Wildschwein mit Süßwein-Sauce und Kartoffel-Roulade

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

6 braune Champignons
50 g Speckwürfel
1 Zwiebel
½ Bund glatte Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten

Den Backofen auf 165 Grad Umluft vorheizen.

Pilze, Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Petersilie feinhacken. Alles in heißem Öl in einer Pfanne anschwitzen.

Für die Kartoffel-Roulade:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eier
80 g Mehl
1 EL Stärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Eier trennen und Eigelbe dazugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Stärke dazugeben und gut verkneten. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen. Füllung drauf verteilen. Alufolie und Frischhaltefolie übereinanderlegen, mit Öl einfetten und die Roulade darin einrollen und wie einen Bonbon verschließen. In kochendem Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen. Roulade aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden.



Aus dieser Kartoffelmasse könnte man auch Gnocchi oder Schupfnudeln herstellen.

Für das Fleisch:

300 g parierter Wildschweinerücken,
ohne Sehnen
4 Scheiben Parmaschinken
4 Salbeiblätter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Fleisch in Scheiben schneiden und plattieren. Scheiben mit jeweils einem Salbeiblatt belegen, eine Scheibe Parmaschinken drumwickeln und in Öl von allen Seiten anbraten. Ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Ofen geben und kurz nachziehen lassen.

Für die Sauce:

200 ml Marsala
200 ml Kalbsfond
1 TL Stärke

Bratensaft aus der Fleischpfanne mit Marsala ablöschen. Fond dazugeben und alles mit in Wasser aufgelöster Stärke binden. Mit einem Schneebesen gut verrühren.

Für die Garnitur:

Blüten, zum Garnieren
Kresse, zum Garnieren

Gericht mit Blüten und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.