

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2018** ▪
"Aus dem Wald" mit Nelson Müller



Dorina Vornicescu

Wildschweinfilet mit Pilz-Risotto und Trüffel

Zutaten für zwei Personen

- Für das Risotto:** Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 250 g Risottoreis Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Entenfond erhitzen, bis sie Siedetemperatur erreicht ist. Hälfte des Trüffels fein reiben und zum Fond geben. Salbei abrausen, trockenwedeln und feinhacken.
 1 Zwiebel
 10 g Trüffel
 200 ml Entenfond Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und kurz anbraten. Salbei hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren.
 250 ml Weißwein
 100 g Parmesan
 1 EL Crème fraîche
 1 Zweig Salbei
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Risotto bei niedriger Stufe garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach Entenfond dazugeben, bis das Risotto nach ca. 20 Minuten eine sämige Konsistenz erreicht. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und über das Risotto geben.
- Für die gebratenen Waldpilze:** Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Scheiben schneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze, Thymian, Knoblauch und Schalotte etwa 5-10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 400 g gemischte Pilze
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 ½ Bund Thymian
 20 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Fleisch:** Wildschwein mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Im Ofen ca. 20 Minuten garen lassen.
 2 Wildschweinfilets à 300 g
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Johannisbeeren abrausen, trockentupfen und auf dem Fleisch anrichten.
 1 Strunk Johannisbeeren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Vera Lindebner

Rehmedaillons im Speckmantel mit Steinpilz-Wildpreiselbeersauce, Wipferlhonig und Kartoffel-Maronen-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons: Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

350 g ausgelöster Rehrücken Rehrücken abspülen und in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinken Je eine Scheibe Schwarzwälder-Schinken um ein Medaillon wickeln.

Neutrales Öl, zum Braten Koriander, Wacholderbeeren und Piment im Mörser grob zerstoßen.

1 EL Koriandersamen Die Medaillons beidseitig mit den gemörserten Gewürzen einreiben.

1 TL Piment

4 Wacholderbeeren In einer Pfanne wenig Öl erhitzen und das Fleisch kurz rundum anbraten.

Salz, aus der Mühle Medaillons aus der Pfanne nehmen und auf dem Backgitter auf mittlerer

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Schiene etwa 15 bis 20 Minuten sanft fertig garen.

Für die Sauce: Steinpilze putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Im

50 g Steinpilze Bratenrückstand der Medaillons kurz und scharf anbraten.

75 ml trockener Rotwein Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

200 ml Wildfond Mit dem Wildfond aufgießen und das Lorbeerblatt dazugeben.

1 Lorbeerblatt Sauce bei kleiner Hitze etwas reduzieren lassen.

2 EL Wildpreiselbeerkonfitüre Wildpreiselbeerkonfitüre einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffel-Maronenstampf: Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

150 g mehligkochende Kartoffeln Haselnüsse im Mixer nicht zu fein hacken und ein paar ganze Nüsse zur Seite stellen. Maronen ebenfalls im Mixer zerkleinern.

100 g vorgekochte Maronen

25 g ganze Haselnüsse Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Maronen-Nuss-Mischung mit der Milch und der Butter pürieren.

100 ml Milch

10 g Butter

1 Muskatnuss Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Maronen-Nuss-Püree unter die gestampften Kartoffeln rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Garnitur: Die fertigen Rehmedaillons aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

1 EL Wipferlhonig Auf einem vorgewärmten Teller mit dem Kartoffel-Maronen-Stampf anrichten und mit der Sauce rundum garnieren.

1 Zweig Rosmarin

Den Wipferlhonig mit dem Rosmarin vermengen und das Fleisch damit bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vera Lindebner

Wipferlhonig

Zutaten für zwei Personen

Für den Honig: Die Fichtentriebe abbrausen und mit einem Küchenpapier trockentupfen.
1 kleines Einweckglas In ein Einweckglas eine Schicht von den hellgrünen und weichen
100 g Fichtentriebe Fichtentrieben füllen. (Keinesfalls Tannentriebe nehmen oder schon
200 g Zucker dunklere Enden der Fichten!). Darauf eine Schicht Zucker geben, so dass
die Fichtentriebe zugedeckt sind. Dann wieder Wipferl, Zucker, Wipferl
usw. Die letzte Schicht muss immer der Zucker sein.
Das Glas verschließen und an einen warmen und sonnigen Ort stellen.
Der "Honig" ist nach einigen Wochen fertig, wenn der ganze Zucker
geschmolzen ist und sich ein Sirup gebildet hat.
Diese Masse durch ein grobes Sieb sieben und in ein Honiggefäß träufeln
lassen.

Der Wipferlhonig schmeckt aromatisch und ist sehr gesund bei
Halsschmerzen, Husten und Heiserkeit.



Carl Borufka

Gefüllte Tortillas mit Kaninchenrücken, Rotweinsauce, gebratenen Pilzen, Trüffelcreme und Rucola

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

400 g Kaninchenrücken
3 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 TL Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kaninchenrücken waschen und trocken tupfen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und Rotweinessig vermengen und den Kaninchenrücken damit einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kaninchenrücken ca. 3-4 Minuten von jeder Seite darin braten.

Für die Rotweinsauce:

½ rote Paprika
½ rote Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
250 ml Rotwein
1 Zweig glatte Petersilie
½ Tafel Bitterschokolade (mind. 70 %)
6 Wacholderbeeren
5 g Korianderkerne

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Wacholderbeeren und Korianderkerne in einem Mörser zerstoßen. Kaninchen mit Rotwein ablöschen, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch sowie Schokolade, Wacholderbeeren und Korianderkerne hinzufügen und nochmal ca. 20 Minuten köcheln lassen. Paprika abbrausen, trockentupfen und in kleine, feine Streifen schneiden. Kurz vor Ende der 20 Minuten die rote Paprika dazu geben.

Für die gebratenen Pilze:

100 g gemischte Pilze (Pfifferlinge, Champignons, ...)
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Pilze darin schwenken bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffelcreme:

150 ml saure Sahne
½ Zitrone
1 Zweig glatte Petersilie
1-3 EL Trüffelöl (je nach Geschmack)
Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit saurer Sahne, dem Saft einer halben Zitrone und dem Trüffelöl mischen. Mit Salz abschmecken.

Für die Tortillas:

6 kleine Maistortillas
50 g Rucola
6 Cherrytomaten

Kaninchenfleisch in kleine Stücke schneiden und in die Tortillas einfüllen. Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Rotweinsauce dazu einfüllen. Pilze, die Trüffelcreme, Rucola und Tomaten darüber geben und servieren.



Christin Beyer

Waldpilz-Tortellini mit Blattspinat und Tannenaroma auf Pumpernickel-Erde

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Aus Grieß und 90 ml heißem Wasser mit Hilfe der Küchenmaschine einen geschmeidigen Teig kneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung: Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden.
 125 g gemischte Waldpilze Schalotte und Knoblauch abziehen und feinwürfeln.
 1 Schalotte Waldpilze putzen und fein hacken.
 1 Knoblauchzehe Schalottenwürfel in Olivenöl und Butter glasig schwitzen. Pilze
 1 EL gemahlene Walnüsse dazugeben und kurz mitbraten. Knoblauch ebenfalls hinzugeben und
 50 g Ricotta weiterbraten bis die Pilze gar, aber nicht matschig sind. Mit Salz und
 50 g Parmesan Pfeffer würzen. In eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.
 2 Zweige glatte Petersilie Petersilie, die gemahlene Walnüsse, Ricotta, sowie Parmesan zur
 1 TL Butter Pilzmasse hinzufügen und gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer
 1 EL Olivenöl abschmecken.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tortellini: Nudelteig sehr dünn ausrollen, in ca. 10 cm x 10 cm große Quadrate schneiden und 1 TL der Füllung mittig auftragen. Nun die Quadrate diagonal über die Füllung legen, die Luft herausdrücken und die Ränder gut andrücken. Die beiden Ecken der langen Seite des Dreiecks zu einer Schlaufe formen, sodass ein Tortellini entsteht. 2 Minuten in siedendem Salzwasser al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

Für die Nussbutter: Tannennadeln kurz in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern.
 2 EL Butter Butter in einer großen Pfanne auslassen, aufkochen und
 1 TL Tannennadeln solange köcheln lassen, bis das Eiweiß darin Farbe annimmt.
 Eine Prise vom Nadelpulver hinzufügen und sofort die gekochten Tortellini darin schwenken.

Für den Blattspinat: Spinat waschen, trockenschleudern und ggf. längere Stiele entfernen.
 150 g junger Spinat Schalotte und Knoblauch abziehen, feinschneiden und in Olivenöl mit
 1 Schalotte Butter anschwitzen. Den Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen.
 1 Knoblauchzehe Kräftig salzen und mit etwas Muskat würzen.
 50 ml trockener Weißwein Mit wenig Weißwein ablöschen und wegreduzieren lassen. Sahne
 50 ml Sahne angießen und kurz aufkochen.
 1 Limette (Schale) Mit Pfeffer und einem Hauch abgeriebener Limettenschale abschmecken.
 1 TL Butter
 1 TL Olivenöl
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pumpernickel-Erde: Pumpernickel in der Moulinette zu Bröseln verarbeiten. Schalotte abziehen und feinhacken.

1 Scheibe Pumpernickel

1 Schalotte Pumpernickel in einer beschichteten Pfanne solange rösten, bis sie trocken sind. Dann die Butter zugeben, weiter braten, Schalotten, Salz und Pfeffer zugeben.

1 TL Butter

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Auf dem Teller als „Erde“ anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.