

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Finalgericht" von Björn Freitag**



**Sauerkraut-Tortelloni im Pilzsud und Kaninchenrücken
mit Senfkruste**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

- 1 Kaninchenrücken mit Knochen
- 2 EL körniger Senf (Pommery)
- 2 EL Mehl
- 1 EL Paniermehl
- 2 EL Rapsöl zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken auslösen, von Silberhäuten befreien und die übrigen Knochen grob hacken. Knochen für den Pilzsud zurücklegen.

Fleisch salzen, in Mehl wenden und von einer Seite mit Senf bestreichen. Senfseite leicht mit Paniermehl bestreuen und in einer heißen Pfanne im Öl auf der Senfseite anbraten, dann wenden. Das Fleisch braucht ca. 3-5 Minuten in der Pfanne, danach im vorgeheizten Ofen ruhen lassen.

Für den Sud:

- 50 g getrocknete Steinpilze (oder Mischpilze)
- 150 ml Gemüsefond
- 0,5-1 EL Sojasauce
- 5 cl Madeira
- 1,5 EL gutes Olivenöl
- Musaknuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Pilze sowie die Knochen des Kaninchenrückens (s.o.) im Gemüsefond aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann abpassieren und den Sud mit Sojasauce, Madeira, Olivenöl, einer Prise Muskat, einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer auf die Hälfte einkochen.

Für den Nudelteig:

- 150 g Semola di grano duro
- 50 g Mehl, Type 00
- 1-2 Eier
- Salz, aus der Mühle

Aus Semola, Mehl, Eiern und Salz einen Teig herstellen. Teig gut kneten, dann in Folie einwickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Anschließend mithilfe einer Nudelmaschine möglichst dünne Bahnen ausrollen und in Quadrate schneiden.

Für die Füllung:

- 50 g Sauerkraut, fertig gegart, aus dem Beutel oder der Dose
- ½ weiße Zwiebel
- 100 g Ricotta
- 25 g Parmesan
- ½ EL Butter
- Musaknuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne bräunen. Anschließend mit Sauerkraut, Ricotta und Parmesan vermengen und mit einer Prise Muskat und Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung: Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zwei Teigblätter über Eck mit wenig Eigelb bepinseln, die Füllung mittig platzieren, umschlagen und aus den entstandenen Dreiecken Tortelloni formen.
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Pasta in kochendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mitsamt den Stielen hacken.
2 Zweige glatte Petersilie

Die Pasta im warmen Pilzsud mit gehackter Petersilie in leicht tiefen Tellern anrichten. Das Fleisch platzieren und servieren.

Zusatzzutaten von Tarkan "Benni": *Benni aromatisierte seinen Pilzsud mit Thymian. Die Kruste schmeckte er mit Honig ab und die Gänseblümchen nutzte er als Garnitur.*
Thymian
Honig
Gänseblümchen

Zusatzzutaten von Laura: *Mit dem Honig schmeckte Laura die Tortelloni-Füllung sowie die Kruste ab. Den Pilzsud aromatisierte sie mit Salbei, zusätzlich frittierte sie etwas Salbei für die Garnitur. Eine Orange presste sie aus und schmeckte den Pilzsud mit etwas Orangensaft ab.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Björn Freitag



Kaninchenrücken mit Blutwurst und Mango-Sauerkraut

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

600 g Kaninchenrücken mit Knochen
2 Scheiben Blutwurst
1 Bund Suppengrün
1 weiße Zwiebel
Butter, zum Abschmecken
3-4 Zweige Thymian
Semola, zum Mehlieren
Rapsöl, zum Braten
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Den Kaninchenrücken auslösen und das Fleisch von der Silberhaut befreien. Knochen in Öl rösten. Suppengemüse putzen, klein schneiden und zum Knochen in die Pfanne geben. Ebenfalls anrösten. Thymian hinzugeben. Alles mit Wasser ablöschen und köcheln bzw. reduzieren lassen. Kaninchenkarkasse während des Vorgangs einmal wenden. Fleisch salzen und leicht mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten. Dann Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Blutwurstscheiben von Naturdarm befreien, mehlieren und in der Pfanne kross braten. Reduzierten Sud in einen zweiten Topf abpassieren, erneut reduzieren lassen und mit Olivenöl oder Butter verfeinern.

Für das Mango-Sauerkraut:

300 g Sauerkraut, aus der Dose oder dem Beutel
½ reife Mango
100 g Crème fraîche
Rapsöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rapsöl in einem Topf erhitzen und Sauerkraut dazugeben. Etwas anrösten.

Mango schälen und das Fruchtfleisch von Kern schneiden. Fruchtfleisch würfeln und zum Sauerkraut geben. Crème fraîche unterheben und mit Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Gericht mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.