

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2021** ▪  
**Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Alexander Kumptner**



**Florian Möller**

**Hirschmedaillons mit Rahmpilzen, Kartoffelwürfeln und Pflücksalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Hirschmedaillons:**  
 500 g ausgelöster Hirschrücken  
 1 Knolle Knoblauch  
 1 Bund Rosmarin  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauchknolle halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch und Rosmarin ringsherum für 2-3 Minuten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

**Für die Rahmpilze:**  
 300 g Waldpilze  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 rote Zwiebel  
 1 Zitrone  
 400 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Pilze putzen. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne leicht anbraten. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und Pilze mit Zitronensaft ablöschen. Dann Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Rühren bis Rahm entsteht. Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffelwürfel:**  
 2 große, festkochende Kartoffel  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten in Butterschmalz anbraten bis sie außen knusprig und innen weich sind. Mit Salz würzen. Mit Küchenrolle kurz abtupfen.

**Für die Garnitur:**  
 50 g roter-grüner Pflücksalat  
 100 g Parmesan  
 2 EL Balsamicoessig  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 ½ Bund Basilikum  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat abbrausen und trockenwedeln. Petersilie und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan hobeln. Salat mit Petersilie, Basilikum, Parmesan und Balsamicoessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**  
 1 EL Wildpreiselbeeren, aus dem Glas

Gericht mit Preiselbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Peggy Kosbab

## Wildschweinfilet mit Kokos-Kartoffelstampf, lauwarmem Pilz-Salat und Wildkräutern

Zutaten für zwei Personen

### Für das Wildschweinfilet:

400 g küchenfertiges Wildschweinfilet  
1 EL Butter  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 Blätter Salbei  
Rapsöl, zum Anbraten  
½ TL schwarzes Lavasalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Wildschweinfilet zusammen mit Butter, den Kräutern von allen Seiten kurz in der Pfanne anbraten. Fleisch mitsamt den Kräutern aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad fertig garen. Pfanne für das Salat-Dressing aufgestellt lassen.

Sobald das Fleisch die entsprechende Kerntemperatur erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten ruhen lassen. Fleisch aufschneiden, mit Lavasalz und Pfeffer würzen und anrichten.

### Für den Kokos-Kartoffelstampf:

270 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
150 ml Kokosmilch  
1 TL gemahlene Ingwerpulver  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser garen, dann abgießen. Dann nach und nach die Kokosmilch eingießen und grob mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Ingwerpulver dazugeben und bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.

### Für den lauwarmen Pilz-Salat:

250 g gemischte Waldpilze (z.B. Steinpilze, Maronen-Röhrling, Butterpilz, Parasolpilz; nur im Notfall Kräutersaitlinge, Shiitake)  
3 Frühlingszwiebeln  
1 EL Butter  
½ Bund glatte Petersilie  
3 Zweige Pilzkraut  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze säubern, ggf. mit einem Pinsel putzen, dann grob zerzupfen und ohne Öl in einer Pfanne anbraten. Frühlingszwiebel putzen und den weißen Teil der Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Nach 3 Minuten das Weiße der Frühlingszwiebeln zu den Pilzen geben. Butter dazugeben und alles nur kurz durch schwenken, damit die Pilze knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzkraut und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

### Für die Wildkräuter:

25 g Wildkräuter je nach Saison  
1 unbehandelte Sonnenblumenblüte  
1 essbare Ringelblumenblüte  
1 essbare Borretsch-Blüte  
9 EL ungesüßter Sanddornsaft  
3 EL flüssiger Honig  
1-2 TL mittelscharfer Senf  
Salz, aus der Mühle

Wildkräuter verlesen, zupfen und auf dem Teller dekorativ anrichten.

Sanddornsaft in die Pfanne geben, in der zuvor das Wildschweinfilet angebraten wurden. Mit dem Bratensatz verrühren, dann mit Honig, Senf und Salz abschmecken. Dressing über die Wildkräuter geben, dann mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Franziska Meier

## Saltimbocca vom Reh mit Gin-Preiselbeersauce, glasierten Waldpilzen und Wildkräuter-Spätzle

Zutaten für zwei Personen

### Für die Saltimbocca:

4 Rehschnitzel, aus dem Schlegel  
4 Scheiben San Daniele  
4 Zweige Salbei  
15 Wacholderbeeren  
15 schwarze Pfefferkörner  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Die Rehschnitzel plattieren und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die mit Schinken umwickelten Rehschnitzel mit einem Salbeiblatt umwickeln. Mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren. Wacholder, Pfeffer und Salz in einem Mörser zerstoßen. Von dieser Würzmischung ca. 1 Prise abnehmen und für später aufbewahren.

Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten für 1 Minute anbraten und mit der Wacholder-Würzmischung würzen. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Fleisch vor dem Servieren mit Fleur de Sel und restlicher Würzmischung würzen.

### Für die Gin-Preiselbeeren:

100 g TK-Preiselbeeren  
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas  
Kalte Butter, zum Abschmecken  
500 ml Wildfond  
100 ml Gin  
2 EL flüssiger Honig  
2 Wacholderbeeren  
Salz, aus der Mühle

TK-Preiselbeeren mit Honig und Wacholderbeeren zum Bratensatz in die Pfanne geben und kurz karamellisieren lassen, dann mit Fond ablöschen. Gin und Preiselbeeren aus dem Glas beigegeben. Sauce 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und kalter Butter abschmecken. Wacholderbeeren aus der Sauce nehmen.

### Für die glasierten Waldpilze:

150 g gemischte Waldpilze  
2 EL Butter  
1-2 EL Waldhonig  
4-5 EL Holunderbeerenessig  
1 EL rote Pfefferbeeren  
2 TL Rapsöl  
Fleur de Sel, zum Würzen

Pilze vorsichtig putzen und in dünne Scheiben schneiden. Rapsöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Essig, Honig und Pfefferbeeren zugeben und unter Rühren 3–4 Minuten karamellisieren lassen. Pilzscheiben darin unter Wenden goldbraun ca. 5 Minuten braten, leicht salzen. Dann Butter hinzugeben und gut vermengen..

### Für die Spätzle:

100 g Wildkräuter  
3 Eier  
2 EL Butter  
80 ml Mineralwasser  
250 g doppelgriffiges Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle

Wildkräuter putzen und grob kleinschneiden. In einen Standmixer geben und mit dem Mineralwasser mixen, bis eine möglichst glatte Masse entstanden ist. Eier, Mehl und Öl hinzugeben nochmals aufmixen, bis ein glatter, zäher Teig entstanden ist. Teig mit Muskat und Salz abschmecken und 10 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Spätzlesieb darauflegen und den Teig portionsweise durch das Sieb streichen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Spätzle kurz vor dem Servieren nochmals in eine Pfanne mit Butter schwenken.

### Für die Garnitur:

50 g Wildkräuter

Wildkräuter putzen und das Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Steinpilz-Tatar mit glasierten Kirschen und gebratenem Rehrücken**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

200 g filetierter Rehrücken  
 Butter, zum Braten  
 1 Zweig Rosmarin  
 15 Wacholderbeeren  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch salzen und in einer heißen Pfanne ringsherum scharf anbraten. Fleisch in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad garen. Aus dem Ofen nehmen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butter in eine Pfanne geben und zusammen mit Rosmarin und Wacholderbeeren aufschäumen lassen. Dann das Fleisch zum Nachbraten in die Pfanne geben und einige Mal mit der aromatisierten Butter übergießen.

**Für das Tatar:**

150 g Steinpilze  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone  
 1 EL Butter  
 100 ml weißer Portwein  
 100 ml Weißwein  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, dann die Pilze darin anrösten. Knoblauch andrücken und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann Butter hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pilze aus der Pfanne auf ein Brett geben, abkühlen lassen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb unter die Pilze heben.

**Für die Kirschen:**

1 Handvoll frische, entkernte Kirschen  
 1 EL Butter  
 50 ml Weißwein  
 1 EL Kirschlikör  
 20 ml Kirschsafft  
 1 TL Zucker  
 Speisestärke, zum Binden

Kirschen waschen und entkernen. Zucker, Kirschlikör, Weißwein und Kirschsafft in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Kirschen hinzugeben. Mit Butter aufmontieren und ggf. mit etwas Speisestärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.