

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. November 2017** ▪
CW-Tagesmotto: "Wildgerichte" mit Christian Lohse



Andrea Schönfelder

Rehmedaillons mit Pilzrahm, Preiselbeer-Chutney, Gremolata und Petersilienwurzel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Rehmedaillons, à 60 g (Rücken oder Nuss)
4 Wacholderbeeren
1 Thymianzweig
1 TL Pimentkörner
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 Orange
100 g Butter
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Ofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Rehmedaillons mit Salz würzen. In ca. 1 TL Öl in einer heißen Pfanne kräftig anbraten. Herausnehmen und auf den Gitterrost im Ofen legen und ca. 25 Minuten weiter garen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Dann Orangen halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Aus der Butter in einer Pfanne Nussbutter herstellen. Eventuell entstandene Molke abschöpfen. Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner und Piment in einem Mörser zerstoßen und mit etwas Orangensaft und Abrieb in die Nussbutter geben. Reh kurz vor dem Servieren in der aromatisierten Nussbutter schwenken.

Für das Chutney:

200 g frische Preiselbeeren
1 Limette
1 Orangen
1 große Bananenschalotte
50 g Walnuskerne
100 g brauner Zucker
10 g Ingwerknolle
1 TL Senfkörner
50 ml roter Portwein
50 ml Rotwein
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in der Butter glasig anschwitzen, braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Preiselbeeren in das Karamell geben. Ca. 1 TL Orangen und Limettenschalenabrieb abreiben, dann Früchte halbieren und den Saft von je einer Hälfte auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Preiselbeeren mit Portwein, Rotwein und Orangensaft aufgießen und das Chutney ca. 10 Minuten einkochen lassen. Limetten- und Orangenzenen der Limette und Orange, geriebenen Ingwer, Senfkörnern zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals einreduzieren lassen. Walnüsse hacken, in einer Pfanne anrösten und kurz vor dem Servieren unter das Chutney heben.

Für die Gremolata:

2 Bund Petersilie
3 Knoblauchzehen
100 g Butter
75 g Panko
20 g gemahlene Mandeln
1 Zitrone
1 TL Zucker
Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen, dann in reichlich Butter anschwitzen, Panko und gemahlene Mandeln mit in die Pfanne geben und anrösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe annehmen, mit Salz abschmecken. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben, dann Zitrone halbieren und ca. 1 TL Zitronensaft auspressen. Blanchierte Petersilie abgießen, abtropfen lassen und mit der Bröselmischung, sowie Zitronensaft und Abrieb, 1 TL Olivenöl in eine Moulinette geben und mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Pilzrahm:

200 g braune kleine Champignons

Getrocknete Pilze in 50 ml heißem Wasser einweichen. Schalotten abziehen und klein schneiden. Thymian abrausen, trockenwedeln.

2 Schalotten
20 g getrocknete Pilze
100 ml Wildfond
100 ml Crème Double
100 ml Weißwein
1 EL Speisestärke
1 Zweig Thymian
1 TL Tomatenmark
1 Msp. Edelsüßpaprika
1 TL Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kleine braune Champignons putzen und anschließend in Butter anschwitzen. Herausnehmen und zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne Schalotten anschwitzen mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Eingeweichte Pilze abgießen, fein hacken und zusammen mit dem Tomatenmark zu den Schalotten geben. Ca. 3 Minuten anbraten. Stärke mit 1 EL Wasser glattrühren, mit dem Weißwein zugießen und weitere ca. 10 Minuten einkochen lassen. Fond und Crème Double unterrühren. Thymianzweig zugeben und mitkochen. Champignons wieder zugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Chips:
2 Petersilienwurzeln
Fritteuseöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Von der Petersilienwurzel mit einem Sparschäler dünne Scheiben abschälen. In heißem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Trocken tupfen und in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Rehmedaillons mit Pilzrahm, Preiselbeer-Chutney, Gremolata und Petersilienwurzel-Chips auf Tellern anrichten und servieren.



Elisabeth Trentin

Reh-Ragout mit Pilzen, eingekochten Johannisbeeren, Gewürz-Schaum und Haselnuss-Knöpfele

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout:

Rehfilet am Stück, à 350 g
100 g Pfifferlinge
100 g Steinpilze
100 g Kräuterseitlinge
1 EL Butter
125 ml Sahne
200 ml Wildfond
20 ml Cognac
3 EL Öl
1 TL Speisestärke
2 Lorbeerblätter
1 TL gemahlene Pilzpulver
½ TL getrockneter Liebstöckel
1 Msp. Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze verlesen, putzen und in Scheiben schneiden. 1 EL Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Den Bratensatz mit Cognac ablöschen und Wildfond, Lorbeerblätter, getrockneten Liebstöckel und Pilzpulver dazugeben. Die Sahne zugießen und für etwa 10 Minuten köcheln lassen, um die Sauce anzudicken, eventuell Speisestärke mit Wasser anrühren und zugeben.

Kurz vor dem Anrichten die gebratenen Pilze und das Fleisch wieder in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Knöpfele:

3 Eier
2 EL Butter
2 EL Haselnüsse
3 EL doppelgriffiges Mehl
2 Stiele Petersilie
1 EL Öl
Salz, aus der Mühle

Das Mehl, die Eier und 1 TL Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft. Den Teig mit einem Spätzlehobel in einen Topf mit kochendem Salzwasser hobeln. Kurz aufkochen lassen, mit einem Sieb aus dem Wasser holen und abtropfen lassen. Knöpfele mit einem EL Öl vermengen. Haselnüsse grob hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Nüsse in einer Pfanne in Butter anbraten. Die Knöpfele zugeben. Mit Salz abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Für den Schaum:

100 ml Milch
1 EL Portwein
1 Msp. schwarzer Pfeffer
1 Msp. Kumin
1 Msp. Kreuzkümmel

Gewürze mischen, in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Milch in einem Topf erwärmen, Portwein und geröstete Gewürze zugeben. Mit einem Milchaufschäumer schäumen und zum Anrichten klecksweise auf dem Fleisch anrichten.

Für die eingekochten Johannisbeeren:

2 EL eingelegte Johannisbeeren (Glas)
100 g schwarze Johannisbeeren (TK – aufgetaut)
100 ml schwarzer Holundersaft
2 EL brauner Zucker
1 Orange

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Saft ablöschen, Johannisbeeren zugeben. Alles ca. 10 Minuten schmoren lassen. Ca. 1 TL Orangenabrieb abreiben und unterrühren.

Reh-Ragout mit Pilzen, eingekochten Johannisbeeren, Gewürz-Schaum und Haselnuss-Knöpfele auf Tellern anrichten und servieren.



Mario Mosinzer

Gebratener Rehrücken mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Nockerln und Pfeffer-Nektarinen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch in Rotweinsauce:

- 1 Rehrückenfilet, am Stück ca. 400 g
- 3 Rehknochen
- 30 g Zartbitter-Schokolade
- 50 g kalte Butter
- 300 ml trockener Rotwein
- 200 ml Wildfond
- 3 EL Preiselbeer-Konfitüre
- 3 EL Schattenmorellen (mit Saft)
- 1 TL Maisstärke
- 4 Stiele Thymian
- 2 Stiele Rosmarin
- 2 Lorbeer Blätter
- 4 Wacholderbeeren
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nockerln:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 125 ml Milch
- 2 EL Butter
- 2 Stiele Salbei
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pfeffer-Nektarinen:

- 2 Nektarinen (nicht zu reif)
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 EL Butter, zum Braten

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken mit den Knochen darin rundherum kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf das Gitterrost legen und ca. 25 Minuten weiter garen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen, Kräuter, Lorbeer Blätter und Wacholderbeeren zugeben und ca. 5 Minuten bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Maisstärke mit 1 EL Wasser glatt rühren. Preiselbeer-Konfitüre, Schattenmorellen, glatt gerührte Stärke und Schokolade zugeben, in die Sauce einrühren und nochmals kurz aufkochen. Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Kalte Butter mit einem Schneebesen nach und nach einrühren, bis die Sauce dicklich wird und glänzt. Sauce sollte nicht mehr kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl, Ei, Milch und Eidotter zu einem geschmeidigen Teig anrühren. Mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer würzen. In einem großen Top ausreichend Salzwasser erhitzen und die Nockerln einzeln von einem Holzbrett in das siedende Wasser schaben. Salbei abbrausen, trockenwedeln. Abschöpfen und in einer Pfanne mit der geschmolzenen Butter und dem Salbei goldbraun braten.

Nektarinen waschen, halbieren, Stein entfernen und die Hälften in gleich große Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Nektarinscheiben darin ca. 1 Minute schwenken. Pfeffer in einem Mörser zermahlen, drüberstreuen.

Gebratener Rehrücken mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Nockerln und Pfeffer-Nektarinen auf Tellern anrichten und servieren.



Benjamin Jansen

Hirschkalbsrücken mit Walnusskruste, Rosenkohl-Stampf, Birnen-Maronen-Chutney und Portweinjus

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:

350 g Hirschkalbsrücken, am Stück
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Den Hirschkalbsrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und den Hirschkalbsrücken von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 25 Minuten darin garen.

Für die Walnusskruste:

50 g Butter (warm)
1 Ei
40 g Walnuskerne
30 g Semmelbrösel
1 TL Honig
1 Zweig Thymian
1 Msp. Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In der Zwischenzeit die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Ei trennen und das Eigelb nach und nach unter die Butter rühren. Die Walnüsse mit einem Nudelholz zerkleinern und mit den Semmelbröseln unter die Butter heben. Den Thymian abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Masse für die Kruste mit Honig, Thymian, Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Krustenmasse 10 Minuten vor Ende der Garzeit belegen. Ofen auf Grillfunktion stellen und weitere ca. 10 Minuten gratinieren.

Für den Rosenkohl-Stampf:

400 g Rosenkohl
1 Schalotte
4 Frühstückspeckscheiben
50 g Butter
150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter beiseitelegen. Den Rosenkohl am Strunk mit einem Kreuzschnitt einschneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Den Rosenkohl rausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Den Speck ebenfalls klein schneiden und mit den Schalotten in 3 EL Butter andünsten. Den Rosenkohl dazugeben, kurz dünsten und mit 50 ml Sahne aufgießen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Übrige Sahne schlagen und kurz vor dem Servieren unter den Rosenkohlstampf heben. Übrige Butter in einer Pfanne zerlassen und die einzelnen Rosenkohlblätter darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten auf den Rosenkohlstampf geben.

Für das Birnen-Maronen-Chutney:

1 Birne (Williams)
50 g gegarte Maronen
1 EL Brauner Zucker
1 EL Ahornsirup

Die Birne schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Braunen Zucker karamellisieren lassen, 1 EL Wasser und Birnen zugeben und mit Ahornsirup aufgießen. Maronen grob zerkleinern und ebenso zugeben. Chutney ca. 10 Minuten schmoren lassen.

Für die Portweinjus:

¼ Knollensellerie
1 Karotte
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL kalte Butter
½ EL dunkler Balsamicoessig
200 ml Portwein

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotten und den Sellerie schälen, ebenso klein schneiden und mit den Schalotten in einem Topf mit Butter leicht anschwitzen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und mit dem Knoblauch und dem Tomatenmark dazugeben. Anschließend den Zucker darüberstreuen. Alles mit Balsamico und Portwein ablöschen. Mit Fond auffüllen und für 20 Minuten reduzieren lassen. Die Jus durch ein Sieb geben und mit

150 ml Wildfond kalter Butter montieren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
½ EL Brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hirschkalbsrücken mit Walnussskruste, Rosenkohl-Stampf, Birnen-
Maronen-Chutney und Portweinjus auf Tellern anrichten und servieren.



Moritz Laux

Hirschfilet mit Amaranth-Walnuss-Topping, Pfifferlingen, Selleriecreme und Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

1 Hirschfilet am Stück, ca. 300 g (aus dem Mittelstück)
 Ingwerknolle, ca. 2 cm
 1 Vanilleschote
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL Wacholderbeeren
 Murray River Salz
 2 EL Rapsöl, zum Braten
 3 EL Butter, zum Braten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Ingwer schälen und fein hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und parieren. Eine Pfanne mit 2 EL Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen lassen. Anschließend herausnehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Dann Butter in derselben Pfanne wie vorhin schmelzen, Rosmarin, Wacholder, Vanillemark und Ingwer zugeben. Das Fleisch in die Pfanne geben und kurz darin schwenken. Bratensatz für die Rotweinsauce aufbewahren.

Für die Sauce:

1 EL Preiselbeergelee
 1 EL dunkler Balsamicoessig
 1 EL Sojasauce
 60 ml trockener Rotwein
 40 ml Portwein
 120 ml Wildfond
 1 TL Piment d'Espelette
 40 g kalte Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratensatz in der Pfanne von dem Fleisch mit Rot- und Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen und das Preiselbeergelee einrühren. Für weitere 10-15 Minuten einkochen lassen und mit Sojasauce und Balsamico abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Stielkasserolle abpassieren, erneut aufkochen und stückchenweise mit eiskalter Butter abbinden. Mit einer Messerspitze Piment d'espelette leicht pikant würzen.

Für die Creme:

1 kleine Knollensellerie
 1 Apfel (Granny Smith)
 100 g Butter
 50 ml Sahne
 30 ml Weißwein
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf 75 g Butter zum Schäumen bringen, den Sellerie hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze im eigenen Saft garen lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Leicht salzen. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Nach 15 Minuten 50 g fein gewürfelte Granny-Smith Apfel hinzufügen und für weitere 5 Minuten garen. Anschließend im Hochleistungsmixer fein pürieren und zur Bindung die restlichen 25 g kalte Butter, sowie 50 ml Sahne untermixen. Die Creme durch ein feines Sieb streichen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

300 g frische Pfifferlinge
 6 Stängel glatte Petersilie
 3 EL Butter, zum Braten
 1 EL Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge putzen, waschen und in 1 EL Olivenöl in einer Pfanne scharf anbraten. Die Petersilie waschen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Pfifferlinge Farbe angenommen haben, Butter und die gehackte Petersilie hinzufügen. Herdplatte ausschalten und die Pilze in der schäumenden Butter aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Topping:

Für das Topping die Walnüsse hacken und zusammen mit dem Amaranth

6 EL gepuffter Bio-Amaranth
1 EL Panko
50 g Walnuskerne
2 Stängel glatte Petersilie
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

und dem Pankomehl in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier entfetten. Die Petersilie waschen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Mit der Amaranth-Walnuss-Panko-Mischung vermengen und in einer flachen ofenfesten Form ausbreiten. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Zum Anrichten:

Zum Anrichten die Selleriecreme zur Hälfte in einen Spritzbeutel füllen. Von der anderen Hälfte mit einem Pinsel einen Esslöffel mittig über den Teller verstreichen. Kleine Medaillons aus dem Hirschfilet ausschneiden, mit der Rotweinsauce auf der Bratseite lackieren, in die Topping-Mischung tunken und auf dem Streifen aufsetzen. Mit Murray River Fingersalz leicht bestreuen. Die Pfifferlinge locker auf dem Streifen verteilen. Die Sauce dezent um das Hirschfilet angießen und passend um den Streifen leichte Tupfer der Selleriecreme drapieren.

Hirschfilet mit Amaranth-Walnuss-Topping, Pfifferlingen, Selleriecreme und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.