

**| Die Küchenschlacht - Menü am 07. September 2016 |**  
**Tagesmotto: „Magic Mushrooms!“ mit Alexander Herrmann**



**Gericht zum Tagesmotto: „Wildschweingeschnetzeltes mit Trüffel, Steinpilz-Polenta und Pilz-Gemüse“ von Alfredo Ihl Dausend**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Geschnetzelte:*

200 g	Wildschweinfilet am Stück
1 Zehe	Knoblauch
8 g	schwarzer Trüffel
50 ml	Cognac
1 EL	Balsamico-Essig
1/2 TL	Merquén-Gewürz
3 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

*Für die Polenta:*

50 g	Polenta
200 g	frische Steinpilze
1	rote Zwiebel
1	Zitrone
200 ml	Gemüsefond
50 g	Sahne
60 ml	Milch
30 g	Parmesan
20 g	Butter
½ Bund	Koriander
2 Zweige	Rosmarin
3 EL	Olivenöl
	Muskatnuss, zum Reiben
	Merquén-Gewürz, zum Würzen

*Für das Pilz-Gemüse:*

100 g	Steinpilze
150 g	Kräuterseitlinge
150 g	Champignons
150 g	Austernpilze
½	große Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch



2	Tomaten
1	rote Paprika
1	Petersilienwurzel
1 Knolle	Fenchel
½	Zitrone
80 ml	Calvados
1 EL	saure Sahne
40 g	geschälte Mandeln
15 g	Butter
1TL	Currypulver
¼ Bund	glatte Petersilie, zum Garnieren
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

### Zubereitung

Für die Polenta Rote Zwiebel in 3 EL Olivenöl im Topf glasig dünsten. Mit 1/3 des Gemüfefonds auffüllen. Milch und Sahne dazugeben. Die Polenta einrieseln lassen und unter häufigem Rühren einige Minuten köcheln lassen, bis eine leicht sämige Creme entsteht. Anschließend Zitrone waschen, abtrocknen und einen großen Streifen der Schale abschneiden. Die Polenta vom Herd nehmen, Rosmarinzweige und Zitronenschale einlegen und darin ziehen lassen, danach entfernen.

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter leichtem Rühren solange erhitzen, bis die Butter flüssig ist. Anschließend die flüssige Butter unter die Polenta rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Steinpilze putzen und schneiden, anschließend in die Polenta geben. Je nach Konsistenz etwas einköcheln lassen und etwas Fond und Parmesankäse hinzufügen. Koriander abbrausen, kleinschneiden und mit dem Merkén-Gewürz in die Polenta einrühren. Im Ofen bei ca. 50 Grad warmhalten.

Für das Pilzgemüse das Gemüse vorbereiten. Dafür Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Petersilienwurzeln schälen, in dünne Stifte schneiden. Fenchelknolle in Scheiben schneiden. Petersilienwurzel und Fenchel in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Pilze für das Pilzgemüse putzen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika zugeben und 3 Minuten mitdünsten. Pilze danach hinzufügen und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten mitdünsten, bis sie fast gar sind. Nun Tomaten und Petersilienwurzeln untermengen und alles zusammen noch 2 Minuten dünsten. Eine halbe Zitrone auspressen und das Pilzgemüse mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Calvados dazu gießen und gut einrühren.

Für das Wildschweingeschnetzelte das Wildschweinfilet abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit etwas Knoblauch, Balsamicoessig, Merquén-Gewürz und Cognac marinieren. Das Fleisch in beschichteter Pfanne mit Öl scharf anbraten und anschließend auf niedrigste Stufe stellen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Herd ausstellen.

Trüffel putzen, in feine Scheiben hobeln und über das Fleisch geben.



Für die Garnitur Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten. Petersilie klein schneiden.

Wildschweingeschnetzeltes mit Trüffel und Steinpilzpolenta auf Tellern anrichten. Das Pilzgemüse dazu geben und mit Mandeln bestreuen. Gericht mit Petersilie garnieren und anschließend servieren.



**Gericht zum Tagesmotto: „Portobello-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Avocado-Blattspinat-Salat und Champignons mit selbstgemachter BBQ-Sauce“ von Theresa Hirsch**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Burger-Brötchen:*

125 g Magerquark  
3 EL Milch  
150g Mehl  
1 TL Zucker  
½ Pck. Backpulver  
1 TL Cayennepfeffer  
2 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle

*Für den Burger-Belag:*

2 große Portobello-Pilze  
1 Zehe Knoblauch  
½ Kopf Radicchio Salat  
75 g Feta  
1 Zweig Thymian  
¼ TL Senfpulver  
40g weiche Butter  
1,5 EL Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

*Für die karamellisierten Zwiebeln:*

2 rote Zwiebeln  
2 EL brauner Zucker  
1 EL Rotweinessig  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

*Für die Champignons mit BBQ-Sauce:*

6 mittelgroße, braune Champignons  
2 Zehen Knoblauch  
1 rote Chilischote  
1 rote Zwiebel  
100 ml Apfelsaft  
4 TL Tomatenmark  
2 EL Zuckerrübensirup  
50 ml Olivenöl  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
1 TL Speisestärke  
Salz, aus der Mühle



#### *Für den Salat:*

½	Avocado
100g	Babyspinat
3 EL	Pinienkerne
½ EL	Honig
2 EL	Weinessig
1 ½ EL	Sonnenblumenöl
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für die Burger-Brötchen Magerquark, Milch, Mehl, Backpulver und Rapsöl in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Zucker, Cayennepfeffer und etwas Salz hinzugeben. Von der Küchenmaschine zu einem festen Teig kneten lassen. Fertigen Teig in gleich große Portionen teilen und in 4 Brötchen formen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 min goldbraun backen.

Für die karamellisierten Zwiebeln die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. 2 EL Wasser zugeben und Zwiebeln bei mittlerer Hitze weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren. Rotweinessig und ¼ TL Salz dazugeben und bei kleiner Hitze dickflüssig einkochen. Abkühlen lassen.

Für die Thymianbutter den Thymian abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Die weiche Butter mit Senfpulver, Salz, Thymian und Knoblauch mit einer Gabel gut zu einer Paste verrühren.

Die Portobello-Pilze putzen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin 3-4 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen die Brötchen aus dem Backofen nehmen und halbieren. Den Feta in dünne Scheiben schneiden. Radicchioblätter abspülen und trocken schütteln.

Für den Burger-Belag beide Brötchenhälften mit der Thymianbutter bestreichen. 2 untere Hälften mit je 3 dünnen Scheiben Feta-Käse und einem Radicchio-Blatt belegen. Eine Brötchenhälfte darauflegen, Pilz und Zwiebeln darauf verteilen. Nun die obere Brötchenhälfte darauflegen. Der Burger hat jetzt 3 Schichten Brot.

Für die BBQ-Sauce zwei Knoblauchzehen und die Zwiebel abziehen. Knoblauch, Zwiebel und die Chili klein schneiden und ca. eine Minute in der Pfanne anschwitzen. Paprikapulver, Apfelsaft, Speisestärke, Tomatenmark und das Zuckerrübensirup hinzugeben. Das ganze 5 Minuten einkochen.

Währenddessen die Champignons putzen, vierteln und in einer separaten Pfanne in Olivenöl knackig anbraten.

Die fertige BBQ-Sauce pürieren und mit etwas Salz abschmecken.

Für den Beilagensalat die Avocado in dünne Streifen schneiden, zusammen mit dem Babyspinat vermengen und auf dem Teller anrichten. Pinienkerne darüber streuen. Salat mit der Vinaigrette



aus Honig, Sonnenblumenöl und Weinessig beträufeln. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Den Portobello-Burger auf Tellern anrichten, die Champignons daneben geben und mit BBQ-Sauce garnieren. Den Avocado-Blattspinat-Salat auf Tellern anrichten und zusammen mit dem Burger servieren.



## **Mottogericht: „Ravioli mit Pilzfüllung in Salbeibutter“ von Jan-Pit Peter**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Ravioli:*

2	Eier
100 g	Mehl
30 g	Parmesan
1 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle

#### *Für die Pilzfüllung:*

50 g	frische Pfifferlinge
50 g	frische Steinpilze
50 g	Ricotta
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
½ Bund	Petersilie
	Butter, zum Anbraten

#### *Für die Salbeibutter:*

75 g	Butter
2 Zweige	Salbei

### **Zubereitung**

Für den Nudelteig ein Ei mit Salz, Öl und Mehl zu einem Teig verarbeiten. Anschließend mehrmals durch die Nudelmaschine geben und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Raviolischneider kleine Vierecke schneiden.

Für die Pilzfüllung die Pilze putzen und Schalotten und Knoblauch abziehen. Anschließend alles schneiden, in einer Pfanne mit Butter anbraten und salzen. Gesamten Inhalt der Pfanne in einen hohen Behälter geben, Ricotta hinzufügen und pürieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Petersilie hacken und hinzugeben und erneut mixen.

Jeweils einen TL der Mischung auf die Mitte der Teig-Vierecke geben. Anschließend das zweite Ei verquirlen und Teigränder mit Ei bestreichen. Die viereckigen Teigflächen mit Raviolifüllung zuklappen und an den Rändern andrücken.

Einen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Ravioli darin circa 5 Minuten kochen.

Für die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Salbei in Streifen scheiden und in die Butter geben.

Zum Garnieren Parmesan hobeln.

Ravioli mit Pilzfüllung und Salbeibutter auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.



**Mottogericht: „Pilzvariation: Steinpilz-Schnitzel & Pochiertes Ei auf lauwarmen Pfifferlingen & Gebratene Kräuter-Steinpilze“ von Brigitte Quehenberger-Spreitz**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Steinpilz-Schnitzel:*

2 kleine, feste Steinpilze  
 100 g Mehl  
 1 Ei  
 100 g Semmelbrösel  
 2 EL Preiselbeermarmelade  
 1 EL Steinpilzmehl  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die gebratenen Steinpilze:*

3 feste Steinpilze  
 2 Zehen Knoblauch  
 4 EL Balsamicoessig  
 1 Zweig Estragon  
 1 Zweig Petersilie  
 1 Zweig Kerbel  
 4 EL Olivenöl  
 1 Zitrone  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Pfifferlinge mit pochiertem Ei:*

300 g kleine, feste Pfifferlinge  
 2 Ei  
 2 EL Pinienkerne  
 50 g Kerbel  
 20 g Crème fraîche  
 4 EL Olivenöl  
 Muskatnuss, zum Würzen  
 Meersalz, aus der Mühle, Zitronenschale  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Garnitur:*

½ Baguette

**Zubereitung**

Für das Steinpilz-Schnitzel Steinpilze putzen und in ca. 5 dünne Scheiben schneiden. Danach salzen und pfeffern. Zuerst in Mehl, dann in verquirlten Ei und danach in Semmelbrösel wälzen, anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Für die gebratenen Steinpilze Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schneiden und in die Pfanne geben. In heißem Öl die Pilze kurz beidseitig anbraten und mit Salz,





Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Mit Balsamicoessig ablöschen. Petersilie, Kerbel und Estragon hacken und dazugeben. Mit Olivenöl zum Schluss beträufeln.

Für die Pfifferlinge diese in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und danach auf einem Tuch abtropfen lassen, anschließend hacken. Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl rösten und unter die gehackten Pfifferlinge mischen. Kerbel hacken und untermischen. Mit Meersalz und Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Eine Kaffeetasse mit Frischhaltefolie auskleiden. Folie mit Olivenöl bepinseln und das Ei vorsichtig in die Tasse schlagen. Folie zu einem Beutel zusammenfassen, mit Schnur zubinden und diesen in siedendem Wasser 4 Minuten pochieren. Pfifferlinge kreisrund anrichten und das pochierte Ei darauf platzieren. Mit Meersalz und Muskatnuss würzen und mit Crème fraîche garnieren.

Pilzvariation auf Tellern anrichten. Dafür Steinpilz-Schnitzel mit Preiselbeermarmelade garnieren, pochiertes Ei auf Pfifferlingen anrichten. Ei mit Muskatnuss bestreuen und gebratene Steinpilzen daneben geben. Eine Baguettescheibe dazu reichen und zusammen servieren.