

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. März 2023** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Scheiben vom Bison mit Vadouvan-Jus, Wok-Gemüse
und Süßkartoffel-Mousseline**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Steaks vom Bisonrücken, je ca. 180 g
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 2 EL Olivenöl
 Salt Flakes, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenrolle trocken tupfen und von beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit Salt Flakes und Pfeffer würzen. Anschließend in Alufolie einschlagen und im Ofen gar ziehen lassen. Fleisch soll eine Kerntemperatur von 56 Grad erreichen.

Für die Jus:

1 Granny Smith Apfel
 1 Schalotte
 1 EL Vadouvan-Gewürzmischung
 100 ml Geflügelfond
 150 ml Kalbsjus
 1 EL hellen Balsamicoessig
 1 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, trockentupfen und ohne die Kerne in Würfel schneiden.

Rapsöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, die Schalottenscheiben, die Apfelwürfel und das Vadouvan hinzufügen und bei mäßiger Hitze 5 Minuten glasig dünsten. Dann den Fond und die Jus zugeben. Die Hitze reduzieren und etwa 15-20 Minuten sanft köcheln lassen. Durch ein Mulltuch abseihen und die Jus mit dem Essig und evtl. Salz abschmecken.

Für das Gemüse:

100 g Sojabohnenkerne
 oder Saubohnenkerne
 ½ Bund Frühlingslauch
 1 Mini Pak Choi
 50 g Zuckerschoten
 1 Karotte
 10 Stangen Thai Spargel
 10 Enoki Pilze
 1 EL Sesamöl
 Sojasauce, zum Abschmecken

Sojabohnenkerne/Saubohnenkerne in Salzwasser blanchieren.

Frühlingslauch und Pak Choi waschen, putzen und in längliche Segmente schneiden. Zuckerschoten waschen, trockentupfen, die Enden entfernen und in Streifen schneiden. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Spargel waschen, trockentupfen, die Enden entfernen und den Spargel schräg halbieren. Pilze verlesen.

Die Gemüse in einer Wokpfanne mit etwas Sesamöl knackig anschwitzen. Mit Sojasauce abschmecken.

Für die Mousseline:

500 g Süßkartoffeln
 1 Peperoncini
 250 ml Kokosmilch
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und mit der

Kokosmilch, der Peperoncini und etwas Salz bei geschlossenem Deckel weichkochen. Die Kokosmilch abgießen und die Süßkartoffeln im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Piment d'espelette abschmecken.

Für die Fertigstellung: Fleisch in der heißen Grillpfanne kurz nachbraten. Evtl. erneut mit Salt Flakes würzen.
Salt Flakes, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Süßkartoffel-Mousseline und Wok-Gemüse auf zwei vorgewärmte Teller anrichten. Fleisch in Tranchen aufschneiden und zu den Beilagen anrichten. Mit der Jus fertigstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Kitty: *Kitty benutzte das Zitronengras und die Teriyaki-Sauce zum Verfeinern des Wok-Gemüses. Den Koriander verwendete sie als Garnitur.*
Zitronengras
Koriander
Teriyaki-Sauce
Zusätzlich bereitete Kitty aus dem Rest der Süßkartoffeln ein Stroh zu.

Zusatzzutaten von Marie-Louise: *Marie-Louise röstete die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne und gab sie am Ende über das Gemüse.*
Pinienkerne
Butter
Limette
Butter benutzte sie zum Abschmecken. Limettenabrieb gab sie vor dem Servieren über alle Komponenten.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. März 2023** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



**Wild-Bolognese mit Spaghetti, Parmesan und
Piemonteser Haselnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Wild-Bolognese:

300 g Hackfleisch vom Reh
 ¼ Sellerieknolle
 2 Möhren
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 200 g geschälte Tomaten
 50 g Portobello
 50 g Champignons
 50 g Kräuterseitlinge
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL Wildgewürz-Mischung
 Rotwein, zum Ablöschen
 Portwein, zum Ablöschen
 Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Möhren und Sellerie schälen und klein hacken. Pilze putzen und hacken.

Öl in eine Pfanne geben. Hackfleisch darin ungewürzt anbraten. Wildgewürz-Mischung hinzugeben. Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz abschmecken.

Gewürfeltes Gemüse ebenfalls hinzugeben und mitanrösten. Pilze hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit reduziert ist, die geschälten Tomaten hinzugeben.

Für die Spaghetti:

250 g Spaghetti
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Salz kurz vorher hinzugeben. Spaghetti im gesalzenem Wasser al dente kochen.

Für die Garnitur:

15 g Piemonteser Haselnüsse
 10 g Parmesan
 3 Zweige glatte Petersilie

Piemonteser Haselnüsse hacken. Parmesan reiben. Beides als Garnitur für die Bolognese verwenden.

Petersilie hacken und ebenfalls über die Bolognese geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.