

| Die Küchenschlacht – CW-Finale am 17. November 2015 |
„Born to be Wild“ Horst Lichter



Born to be wild: „ Hirschfilet mit Kürbis-Pfifferling-Gemüse, Quinoa-Crumble und Rotweinsauce “ von Torsten Kluske

Rezept für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 Hirsch-Filet aus dem Mittelstück, à 200 g
- 50 ml Rotwein, trocken
- 30 ml Portwein
- 100 ml Wildfond
- 1 EL Johannisbeergelee
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL dunkler Balsamico
- 50 g kalte Butter
- 1 TL ungesüßtes Kakaopulver
- 1 EL Rapsöl, zum Anbraten
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Birne:

- 2 große Birnen, nicht zu weich
- 1 EL Rapsöl, zum Anbraten

Für das Walnuss-Quinoa-Crumble:

- 6 geschälte Walnüsse
- 4 EL gepuffte Quinoa-Samen
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle

Für den Kürbis und die Pfifferlinge:

- ½ Hokkaido-Kürbis
- 16 kleine Pfifferlinge
- 1 EL Ras el hanout
- 2 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 4 große Rucola-Blätter



Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Filet von Fett und Sehnen befreien und in vier Medaillons portionieren, salzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl rundherum anbraten. Anschließend auf einem Backblech für 15 Minuten im Ofen bei 100 Grad weitergaren. Kerntemperatur sollte bei 55 Grad liegen. Fleisch nach dem Garen fünf Minuten ruhen lassen.

Bratensatz in der Pfanne mit Port- und Rotwein ablöschen und stark einkochen, mit Wildfond auffüllen, Johannisbeergelee zufügen und wiederum 15 Minuten einkochen. Mit Soja-Sauce und dunklem Balsamico abschmecken. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und zum Binden nach und nach kalte Butter einrühren.

Aus der Mitte der Birnen längs eine fünf Millimeter dicke Scheibe schneiden. Vorsichtig die Schale dünn abschälen, ohne den Stiel zu entfernen. Mit einem runden Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Scheiben mit Salz und etwas Zucker würzen und in einer heißen Pfanne in Rapsöl anbraten.

Walnüsse mit einem Messer grob durchhacken. In einer Pfanne mit zerlassener Butter Nüsse und gepufften Quinoasamen anrösten. Mit Salz abschmecken.

Blätter der glatten Petersilie abzupfen und sehr fein schneiden. Mit der ausgekühlten Nuss-Mischung vermengen und auf einem flachen Teller ausbreiten.

Kürbis schälen und in gleichmäßige Würfel von einem Zentimeter Kantenlänge schneiden. Pfifferlinge säubern und von trockenen Stellen befreien. In einer Schale das Ras el hanout-Gewürz mit zwei Esslöffel Rapsöl mischen und die Kürbiswürfel und Pfifferlinge darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis-Würfel und Pfifferlinge in einer heißen Pfanne langsam rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucolablätter mit Rapsöl bestreichen und in einer heißen Pfanne knusprig anrösten. Dabei leicht auf den Pfannenboden drücken.

Zum Anrichten einen großen Servierring (circa zwölf Zentimeter) mittig auf den Teller stellen und dünn mit der Sauce füllen. Den Ring entfernen und die Birnenscheibe auf der Sauce anrichten. Das Loch des Kerngehäuses sollte in der Mitte liegen, die Spitze mit dem Stängel nach unten zeigen. Das Hirschmedaillon kurz in die restliche Sauce und dann in die Nussmischung tunken. Dann mittig auf die Birne setzen. Rund um die Birne die Kürbiswürfel und Pfifferlinge verteilen. Zum Schluss je zwei Rucolablätter als Geweih an die Birne setzen.



Born to be Wild: „Rehrücken mit Pastinakenpüree und Kirschsauce“ von Tom Mackenroth

Rezept für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1	Rehrücken, am Knochen, à 500g
20 g	Butter
2 EL	Sonnenblumenöl
8	Wacholderbeeren
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Thymian
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pastinakenpüree:

800 g	Pastinaken
500 ml	Milch
70 g	Butter
80 g	Schalotten
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kirschsauce:

150 g	eingelegte Schattenmorellen, aus dem Glas
½ l	Sauerkirschsaft
¼ l	roter Portwein
1	Tonkabohne

Für die Garnitur:

3	Kirschen
1	Pastinake
50 ml	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pastinaken putzen, würfeln in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Rehrücken Rosmarinnadeln und Thymianblätter abzupfen und grob hacken. Wacholderbeeren grob zerdrücken. Fleisch abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in Pfanne erwärmen, Rehrücken mit der Fleischseite nach unten in die Pfanne geben. Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben und bei mittlerer Hitze zwei Minuten anbraten. Rehrücken mit der Knochenseite auf ein Backblech legen und Gewürzbutter aus der Pfanne beträufeln. Im Ofen 30 Minuten garen.

Schalotten abziehen und würfeln. Kochwasser der Pastinakenwürfel abgießen, mit Milch auffüllen, Schalotte und Butter dazugeben und bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb drücken und Püree mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.



Kirschsaff im Topf aufkochen und mit geriebener Tonkabohne und Portwein abschmecken, Kirschen kurz vor dem Anrichten darin glasieren.

Pastinake raspeln und in einer Pfanne mit Öl zu Pastinakenstroh ausbacken.

Alles auf Tellern servieren, mit Pastinakenstroh und Kirschen garnieren und servieren.



Born to be wild: „In Bienenwachs gegarter Rehrücken mit Steinpilzen, Maronenpüree, Honiggelee und Kerbelschaum“ von Christoph Kist

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- 1 Rehrücken, à 500 g, am Stück
- 1,5 kg Bienenwachs
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Steinpilze:

- 4 große Steinpilze
- 100 g Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Muskatnuss
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Maronenpüree:

- 400 g vorgegarte Maronen
- 4 mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zitrone
- 200 g Butter
- 100 ml Sahne
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kerbelschaum:

- 300 ml Weißwein, trocken
- 300 ml Waldpilzfond
- 1 Limette
- 2 Schalotten
- 200 ml Sahne
- 150 g kalte Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Schote Vanille
- 1 Bund Kerbel
- 8 Pfefferkörner
- 100 g Puderzucker

Für das Honig-Gelee:

- 300 g Honig
- 1 Paket Sofort-Gelatine



Für die Garnitur:

6 vorgegarte Maronen
200 g Rippenfarn
200 ml Rapsöl, zum Anbraten

Zubereitung

Für das Maronenpüree Kartoffeln schälen und mit Maronen zusammen im kochenden Wasser bissfest garen.

Für das Honig-Gelee den Honig in 350 Milliliter Wasser unter stetigem Rühren auflösen und die Sofortgelatine untermengen. Das Gemisch in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form legen und in den Kühlschrank stellen.

Rehrücken parieren und mit Pfeffer würzen. Bienenwachs in einem Topf komplett zum Schmelzen bringen und auf 115 Grad erhitzen. Fleisch, Rosmarin und Thymian in eine Auflaufform legen und mit heißem Bienenwachs übergießen. 20 Minuten darin garen, bis das Wachs gestockt ist. Anschließend das Reh aus dem Wachs holen. Mit Salz abschmecken.

Für das Maronenpüree gegarte Kartoffeln und Maronen pürieren und mit Butter und Sahne verfeinern. Mit Zitronenabrieb, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kerbelschaum Puderzucker karamellisieren. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Pfefferkörnern und ausgekratztem Vanillemark im Karamell andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Pilzfond aufgießen. Sauce reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren durch ein Sieb geben, mit Sahne aufgießen und gehackten Kerbel dazugeben. Kalte Butter einrühren und alles aufmixen.

Steinpilze kleinschneiden und in Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, geriebener Muskatnuss und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur Maronen ohne Fett in der Pfanne anrösten. Zusätzlich etwas essbares Moos in Fett ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Maronen und Moos garnieren und servieren.



Born to be Wild: „Taubenbrust und Blutwurst mit Balsamico-Kirschen, Majoran und Mergenthauer Praline“ von Michael Reich

Zutaten für 2 Personen

Für die Taubenbrust und Blutwurst:

2	Taubenbrüste, mit Haut, à 150 g
2 cm	Blutwurst, rund und am Stück
1 EL	Butter
1 TL	Quatre Épices Gewürzmischung Ingo Holland
½ Bund	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Balsamico-Kirschen:

100 g	Herzkirschen
25 ml	dunkler Balsamico
50 ml	Rotwein, trocken
100 ml	Wildfond
1 EL	Zucker
0,5 cm	Ingwer
	Chilipulver, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Für das Majoran:

½ Bund	Majoran
100 ml	Geflügelfond

Für die Mergenthauer-Praline:

100 g	Knödelbrot
½	Zwiebel
1 EL	Butter
60 ml	Milch
2	Eier
1 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas
3 EL	Mehl
3 EL	Pankomehl
1 EL	Kürbiskerne
1 Bund	Estragon
½ Bund	Petersilie
2 l	Frittier-Öl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Estragon-Brösel:

½ Bund	Estragon
25 g	Pankomehl
1 EL	Butter



Für die Garnierung:

1 Schale Erbsen-Kresse

1 Schale Shiso-Kresse

Zubereitung

Haut von Taubenbrust ablösen. Filets mit Quatre Épices würzen und mit Butter in einem Vakuumbbeutel einschweißen. In ein Wasserbad mit 55 Grad Temperatur legen und 30 Minuten ziehen lassen. Haut auf einem Bogen Backpapier ausbreiten und jeweils drei Rosmarinnadeln darauf verteilen. Haut und Papier in eine Pfanne legen, einen zweiten Bogen Backpapier auflegen, mit einem Topf beschweren und die Haut bei mittlerer Hitze 20 Minuten kross ausbacken. Nach Ende der Garzeit Taube aus Beutel nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter nachbraten. Blutwurst in zwei dünne Scheiben schneiden, mit Rundausstecher auf Größe der Taubenbrust ausstechen und ebenfalls in der Butter anbraten.

Kirschen entsteinen. Zucker in Topf karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Balsamico und Wildfond, sowie Ingwer dazugeben und reduzieren. Wenn Konsistenz dicklich ist, Kirschen zugeben und kurz schwenken. Mit Chili und einer Prise Salz abschmecken.

Majoranblätter abzupfen und mit Fond in ein hohes Gefäß geben, mit Stabmixer fein mixen bis Flüssigkeit grün ist, kühl stellen. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer nochmals mixen.

Für Mergenthauer Pralinen Zwiebel abziehen und fein würfeln. In zerlassener Butter hellbraun anbraten, mit Milch ablöschen und über Knödelbrot gießen. Zwei Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Petersilie abzupfen und fein hacken. Mit Eiern und Backpulver unter Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht, zehn Minuten ruhen lassen. Masse mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. Mit dem Finger eine Vertiefung in den Knödel drücken und ein paar Preiselbeeren hinein geben, Loch verschließen und zu rundem Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten gar ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Danach zuerst in Mehl, dann in aufgeschlagenen Eiern und zuletzt in einer Mischung aus Pankomehl, gehackten Kürbiskernen und zwei Stielen fein gehacktem Estragon panieren und in der Fritteuse ausbacken.

Für Estragon-Brösel Butter in einer Pfanne schmelzen, Pankomehl zugeben und bei milder Hitze goldbraun rösten. Estragonblätter abzupfen, fein hacken und am Ende in die Brösel geben. Mit Salz abschmecken.

Alles auf Tellern anrichten, mit Zweierlei Kresse garnieren und servieren.



Born to be wild: „Hirschkalbsrücken mit Rotweinsauce, Waldpilzen und Petersilien-Schupfnudeln“ von Katharina Brandt

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:

1 Hirschkalbsrücken, à 400 g
10 Wacholderbeeren
½ Limette
20 ml Rapsöl
2 EL Honig
1 Bund Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schupfnudeln:

400 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Mehl
30 g Weizengrieß
10 g Speisestärke
2 Eier
20 g Butter
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Waldpilze:

70 g Pfifferlinge
70 g Kräuterseitlinge
70 g Steinpilze
50 g magerer Speck, ohne Schwarte, am Stück
2 Schalotten
20 g Butter
1 Bund Petersilie
1 Bund Thymian
20 ml Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Weißweinschaum:

60 ml Weißwein
1 Schalotte
10 g Butter
50 g kalte Butter
40 ml Wermut
60 g Crème fraîche
70 ml Sahne
20 ml Brantwein, zum Abschmecken
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, zum Abschmecken



Für die Rotweinsauce:

2	Schalotten
1 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein, trocken
150 ml	Wildfond
100g	kalte Butter
20 ml	Olivenöl, zum Anbraten

Für die Garnitur:

1 Schale	Shiso-Kresse-Mix
----------	------------------

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Hirschkalbsrücken Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, fünf angedrückte Wacholderbeeren und drei Zweige Thymian dazugeben und den Hirschkalbsrücken goldbraun anbraten. Restliche Wacholderbeeren im Mörser sehr fein mahlen. Mit Honig, Limettensaft und -abrieb verrühren und auf den angebratenen Hirschkalbsrücken reiben. Fleisch in einer Auflaufform in den Ofen schieben und zehn Minuten garen lassen.

Gegarte Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen, ein Eiweiß und zwei Eigelbe mit Mehl, Gries, Stärke, Petersilie, Salz und Pfeffer mit der Kartoffelmasse vermischen und gut durchkneten. Kartoffelteig zu einer sechs Zentimeter dicken Rolle formen. Danach in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden und daraus fingerförmige, acht Zentimeter lange Nudeln formen. Diese in kochendes Salzwasser legen und siedend garen lassen. Dann abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Schupfnudeln darin goldgelb ausbacken. Mit frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Waldpilze putzen, Kräuterseitlinge und Steinpilze in feine Scheiben schneiden. Thymianblätter abzupfen und hacken. Speck und abgezogene Schalotten würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Pilze hineingeben und unter Rühren anbraten. Thymian, Schalotten und Speck dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten zehn Gramm Butter unter die Pilze heben.

Für die Rotweinsauce Schalotten abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten darin goldbraun anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Anschließend mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Bratensatz vom Anbraten des Hirschkalbsrückens dazugeben. Reduzierte Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter unter Rühren binden.

Für den Weißweinschaum Schalotte abziehen und fein würfeln, anschließend in zehn Gramm Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Wermut, Crème fraîche und Sahne hinzufügen und um ein Drittel einkochen, mit Salz, Cayennepfeffer und Branntwein abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit kalten Butterstücken und geschlagener Sahne vermengen. Alles zusammen auf Tellern anrichten, mit Kressemix garnieren und servieren.