▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2026 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Crêpinette vom Wildhasenrücken mit Pfeffersauce, Apfel-Sellerie-Creme und Pommes allumettes

Zutaten für zwei Personen

Für die Apfel-Sellerie-Creme:
Ca. 150 g Knollensellerie
1 Granny Smith Apfel
1 Zitrone, Abrieb & Saft
100 g Crème fraîche
200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen.
Knollensellerie und Apfel schälen. Apfel vom Kerngehäuse befreien. Apfel und Sellerie in dem Gemüsefond sehr weich kochen. Anschließend auf ein Sieb gießen, dabei das Kochwasser auffangen. Die weichen Apfel- und Selleriestücke mit Crème fraîche zu einer glatten Creme mixen. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für die Crêpinette:
220 g küchenfertiger, parierter Wildhasenrücken
40 g feine ungebrühte Kalbsbratwurst
Ca. 60 g gut gewässertes Schweinenetz
2 Shiitake
Butter, zum Braten
1 EL Pflanzenöl
5 Wacholderbeeren
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildhasenrücken halbieren und aufrecht mit Kalbsbrät einseitig bestreichen. Die geputzten Shiitake in dünne Scheiben schneiden und knapp überlappend in das Brät drücken. Nun das gut ausgedrückte Schweinenetz auf einem Arbeitsbrett ausbreiten und das vorbereitete Fleisch mit der Pilzseite auf das Schweinenetz legen. Schweinenetz sternförmig einschneiden und mit Spannung auf die Fleischseite ziehen. Dabei nur soviel Schweinenetz wie nötig verwenden und Überschüsse abschneiden. Nun in einer Pfanne mit Butter, Planzenöl, Wacholder und Thymian zuerst kurz auf der Verschlussseite und anschließend hellbraun auf der dekorativen Pilzseite braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Pfanne nehmen und schwebend auf einem Gitter im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C garen. Crêpinette gegebenenfalls in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter noch kurz nachbraten.

Für die Pfeffersauce:
2 Schalotten
1 EL Preiselbeeren
100 ml roter Portwein
150 ml kräftigen Wildfond
1 EL Sojasauce
Speisestärke, zum Binden
3-5 g Melange Noir Pfeffermischung

Im entstandenen Bratensatz die Pfeffersauce ansetzen. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratenansatz anschwitzen. Preiselbeeren, Portwein und Wildfond zugeben und sehr stark reduzieren. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit Sojasauce und Pfeffermischung abschmecken. Gegebenenfalls leicht mit angerührter Speisestärke abbinden.

Für die Pommes allumettes:
100 g mehligkochende Kartoffeln
2 cl Weißweinessig
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, präzise in Streichholzgröße schneiden und in kaltem Wasser mit Weißweinessig kurz stehen lassen bis die Stärke aufgebrochen ist. Anschließend abgießen und zwischen Küchenpapier gut trocknen. Danach im ersten Schritt bei 130 °C im Fett blanchieren. Dabei garen sie ohne Farbe anzunehmen. Erst unmittelbar vor dem Servieren bei 170 °C goldgelb und knusprig backen. Auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Fanny: *Sahne, Haselnüsse*	*Fanny hackte die Nüsse, röstete diese ohne Fett an und gab sie als Crunch über die Creme. Mit der Sahne verfeinerte sie die Sauce.*
Zusatzzutaten von Matthias: *Sahne, Madeira, edelsüßes Paprikapulver*	*Matthias verfeinerte die Sauce mit Madeira, mischte Salz mit dem Paprikapulver und schmeckte damit die Pommes allumettes ab und mit der Sahne verfeinerte er die Creme.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Dreierlei von der Schwarzwurzel

Zutaten für zwei Personen

Für das Schwarzwurzel-Püree:
2-3 Schwarzwurzeln
1 Zwiebel
10 g Butter
1-2 EL Crème fraîche
150-200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Butter anschwitzen. Schwarzwurzeln schälen und dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen und garkochen. Über einem Sieb abgießen und Schwarzwurzeln anschließend mit Crème fraîche pürieren. Sollte die Creme zu stückig sein, durch ein Sieb streichen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schwarzwurzel-Suppe:
2 Schwarzwurzeln
1 Zwiebel
100 ml Sahne
30 ml Verjus
1-2 EL roter Portwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzeln schälen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen, Schwarzwurzeln zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit etwa 20 ml Verjus ablöschen, Sahne zugeben und weich köcheln lassen. Anschließend fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit dem restlichen Verjus, Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schwarzwurzel-Salat:
2 Schwarzwurzeln
1 kleine Zwiebel
20 ml Verjus
2 Zweige Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen und schräg in kleine Stücke hobeln oder schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Verjus mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Estragon fein schneiden. Beides unter die Schwarzwurzel heben.

Für die Chips:
1 Schwarzwurzel
Neutrale Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzel putzen, gegebenenfalls schälen und anschließend mit einem Sparschäler sehr dünne Streifen abschneiden. Die Streifen vor dem Frittieren gut trocken tupfen.
Öl in einer Fritteuse oder in einem Topf auf 170 °C erhitzen und Schwarzwurzeln darin kurz frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und salzen.

PROFI TIPP

Man legt Schwarzwurzeln nach dem Schälen in Zitronenwasser, damit sie nicht braun werden und ihre helle Farbe behalten. Die Säure aus der Zitrone (oder auch Essig) hemmt diese chemische Reaktion und sorgt dafür, dass das Fleisch der Wurzel weiß bleibt.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.