

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 27. Mai 2026** ▪
Runde 2 – „Deutsche Klassiker“ mit Zora Klipp



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Oliver Giemsa

Currywurst vom Kalb mit Pommes frites

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsbratwurst:

200 g Kalbfleisch aus der Schulter
 100 g Fettbacke vom Schwein
 100 g Kammspeck vom Schwein
 2 cm frischer Ingwer
 ½ Zitrone, Zeste
 1 kleines Ei
 Neutrales Öl, zum Braten
 0,5 g gemahlene Muskatblüte
 0,5 g gemahlener Piment
 10 g Salz
 1 g Pfeffer
 100 g Crushed Ice
 In Wasser eingelegter Schweinedarm,
 Größe 28/30

Den Schweinedarm einige Stunden zuvor in Wasser einlegen. Das Fleisch sollte eine Temperatur von unter 5°C haben. Die Aufsätze des Fleischwolfs bestenfalls vorab im Tiefkühlfach lagern.

Fleisch in kleinere Stücke schneiden. Zuerst das magere Fleisch und das aufgeschlagene Ei in einen großen Mixer geben und mixen. Dann die Hälfte des Crushed Ice mit dem Salz hinzugeben und weiter mixen, ggf. mit einem Stößel nachstopfen. Dann die Gewürze, Zitronenabrieb und das fette Fleisch nach und nach hinzugeben. Es sollte eine gleichmäßige Masse entstehen und die Temperatur sollte nicht über 15°C ansteigen. Schweinedarm auf die Füllstützen stülpen und überschüssiges Wasser hinausdrücken. Das Ende verknoten und die Wurst nicht zu prall füllen. Am Ende die Wurst in der gewünschten Größe abdrehen oder mit Küchengarn verknoten.

Die fertigen Würste für 10-15 Minuten in 70-75°C heißem Wasser gar ziehen lassen. Dann die Würste leicht einschneiden und mindestens 10 Minuten in reichlich Öl von beiden Seiten anbraten.

Für die Currysauce:

½ Stange Staudensellerie
 ½ weiße Zwiebel
 ½ rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2-3 cm Ingwer
 1/8 Ananas
 ¼ Mango
 1 Zitrone, Saft
 50 g Butter
 100 ml Orangensaft
 100 ml Schwarzbier
 4 EL Tomatenmark
 2 EL Sojasauce
 1 EL Tamarindenpaste
 1 EL Ahornsirup
 Apfelessig, zum Ablöschen
 Neutrales Öl, zum Braten
 2 TL geräuchertes Paprikapulver
 5 EL Currypulver, englische Mischung
 2 TL Senfkörner
 1 TL ungesüßter Kakao

Sellerie putzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln und Sellerie schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Das Obst schälen, in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Ingwer schälen. Ingwer und Knoblauch grob hacken und hinzugeben. Tomatenmark, Butter, Paprikapulver, Senfkörner und Currypulver hinzugeben und kurz mitbraten. Alles mit Apfelessig ablöschen. Orangensaft, Zitronensaft, Schwarzbier, Ahornsirup, Tamarindenpaste und Gewürze hinzugeben. Alles einkochen lassen und dann im Standmixer zu einer feinen Sauce mixen. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Kardamom
Pimentpulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Pommes frites: Fritteuse auf 160 °C vorheizen.
3 große festkochende Kartoffeln Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und für ca. 10 Minuten in ein Wasserbad mit etwas Tafelessig einlegen. Anschließend abtropfen, trockentupfen, in etwas Stärke wälzen und in der Fritteuse bei 160 °C für ca. 5 Minuten frittieren. Temperatur auf 175 °C erhöhen. Gut abtropfen lassen und dann nochmals frittieren, bis die Pommes goldgelb sind. Vor dem Servieren salzen.
1 Schuss Apfelessig
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
100 ml Tafelessig
2 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Sonja van der Werff

Pannfisch mit geschäumter Senfsauce, Spargel-Kartoffelsalat und krossem Speck

Zutaten für zwei Personen

Für den Pannfisch:

- 2 kleine Kabeljau-Loinsfilets, ohne Haut
- 2 Schollenfilets, ohne Haut
- 2 Lachsfilets, ohne Haut
- 1 Zitrone, Saft
- 2 EL Butter
- 4 TL Sahnemeerrettich
- Neutrales Öl, zum Braten
- 4 EL Panko
- 4 EL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets säubern, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Oberseite des Lachs dünn mit Sahnemeerrettich einstreichen und rundum in Panko wälzen. Restliche Fischfilets in Mehl wenden und gut abklopfen.

In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und den Fisch bei mittlerer Hitze rundherum kross anbraten. Kurz vor Schluss die Butter in die Pfanne geben und die Fischfilets mit der geschmolzenen Butter nappieren.

Für die Senfsauce:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauch
- 2 EL Butter
- 200 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 200 ml Fischfond
- 40 ml Weißwein
- 1 EL Dijonsenf
- 2 EL Mehl
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Senf zufügen. Mit etwas Fischfond ablöschen und klümpchenfrei verrühren. Fond und Milch vollständig zugeben und verrühren. Sauce gründlich aufkochen lassen. Zum Schluss die Sahne zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Für den Spargel-Kartoffelsalat:

- 100 g luftgetrockneter, durchwachsender Bauchspeck am Stück
- 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 200 g grüner Spargel
- 200 g weißer Spargel
- 150 g TK-Erbsen
- ½ Bund Radieschen
- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 TL Dijonsenf
- 50 ml naturtrüber Apfelsaft
- 3 EL Olivenöl
- ½ Bund Dill

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in eine Pfanne geben und die Kartoffelwürfel rundherum anbraten.

Grünen und weißen Spargel putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und für ca. 3 Minuten blanchieren. Danach abschrecken.

Erbsen ebenfalls kurz blanchieren und abschrecken.

Radieschen waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig braten.

Aus Balsamicoessig, Agavendicksaft, Senf, Apfelsaft, Öl und Gewürzen eine Vinaigrette herstellen. Dill und Schnittlauch hacken. Dann Kartoffeln, Gemüse, Kräuter und Vinaigrette gut vermengen. Mit Zitronenabrieb abschmecken. Salat mit Erbsensprossen dekorieren.

½ Bund Schnittlauch
1 Beet Erbsensprossen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand März 2026*):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen

Laut WWF ist **Scholle** aus folgenden Fanggebieten nur bedingt zu empfehlen (*Stand März 2026*):

- 2. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Nordsee und Skagerrak (ICES 4, 20), Grundschieppnetze, Wadennetze
- 2. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Kattegat, Öresund und westliche Ostsee (ICES 21-23), Norwegische See (ICES 2), Grundschieppnetze
- 2. Wahl Nordostatlantik FAO 27, Stellnetze-Kiemennetze
- 2. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Ärmelkanal und Südküste Irlands (ICES 7.f, g), Wadennetze

Laut WWF ist **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand März 2026*):

- 1. Wahl Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl Nordostpazifik FAO 67: Kanada Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Jaqueline Paasche

„Rehrücken Baden-Baden“: Gebratener Rehrücken mit Wacholder-Haselnuss-Crunch, Wildjus, Preiselbeer-Espuma, Birnentatar, Schinken-Chip und Korbelspätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 1 EL Butterschmalz
 3 EL Wacholderöl
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 °C Heißluft vorheizen.

Fleisch parieren, mit Wacholderöl einstreichen und leicht von allen Seiten salzen. Knoblauch und Wacholderbeeren andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von allen Seiten kurz scharf anbraten. Hitze reduzieren, Butter, Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren und Knoblauch dazugeben und Fleisch arrosieren. Fleisch aus der Pfanne nehmen, leicht pfeffern und zusammen mit den Aromaten auf ein Ofengitter geben. Bei 85°C im Ofen garen bis eine Kerntemperatur von 52°C erreicht ist. Vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für den Crunch:

2 EL Butter
 1 EL Haselnussöl
 50 g Piemonteser Haselnüsse
 30 g Panko
 1 Wacholderbeere
 1 Messerspitze Kakao
 1 TL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Butter und Haselnussöl in einer Pfanne sanft erhitzen. Panko goldbraun darin rösten. Haselnüsse grob hacken und kurz mitrösten.

Wacholderbeeren mörsern und mit Salz in die Pfanne geben. Mit Kakao und braunem Zucker bestäuben.

Für die Wildjus:

Parüren vom Rehrücken (s.o.)
 2 Schalotten
 2 EL kalte Butter
 1 EL Butterschmalz
 500 ml Wildfond
 120 ml Portwein
 100 ml trockener Rotwein
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Ketjap Manis
 1 EL Johannisbeergelee
 1 EL flüssiges Shio Koji
 5-10 g Zartbitterschokolade 80%
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Bund Petersilie
 1 Wacholderbeere
 1 kleine Nelke
 1 Lorbeerblatt
 3 Pimentkörner
 1 TL brauner Zucker

Wacholderbeere andrücken, Pimentkörner mörsern.

Parüren in Butterschmalz scharf anrösten. Schalotten grob würfeln und ebenfalls scharf anbraten. Tomatenmark und braunen Zucker dazugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und Alkohol verkochen lassen. Mit Fond aufgießen, dann Wacholder, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Nelke und Piment dazugeben und einköcheln lassen. Nelke nach 3 Minuten wieder herausnehmen. Alles passieren. In den Sud Schokolade und Johannisbeergelee einrühren. Mit Ketjap Manis, Koji, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Birnentartar:

1 Stange Staudensellerie
1 Birne
1 Zitrone, Saft
1 TL Apfelessig
1 TL Honig
1 TL Haselnussöl
1 TL Zitronen-Olivenöl
1-2 Spritzer grüner Tabasco
1-2 Zweige Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne und Sellerie putzen und in feine Brunoise schneiden. Kerbel fein hacken. Birne und Sellerie mit Zitronensaft, Apfelessig, Zitronen- und Haselnussöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und grünem Tabasco abschmecken und Kerbel unterheben.

Für das Preiselbeer-Espuma:

100 g Preiselbeeren aus dem Glas
200 g Schmand
3 EL Wildfond
1 g Xanthan
1 Messerspitze Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle

Preiselbeeren, Schmand, Fond und Piment d'Espelette in einem hohen Gefäß fein mixen. Mit Salz abschmecken. Xanthan auf hoher Mixerstufe mindestens 1 Minute einmixen. Durch ein feines Sieb passieren, in die Espuma-Flasche füllen, Kapsel einsetzen und gut durchschütteln. Dann mindestens 30 Minuten kaltstellen. Vor dem Servieren nochmal drei- bis viermal gut durchschütteln.

Für die Kerbelspätzle:

4 Eier
2 EL Butter
400 g Mehl, Type 550
2 Bund Kerbel
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kochwasser aufstellen. Eier und Kräuter in einen Standmixer geben und kurz und schnell durchpürieren. Ei-Kräuter-Mischung mit dem Mehl in eine Schüssel geben, 1 TL Salz dazugeben und mit der Hand und einem Kochlöffel schlagen bis der Teig Blasen wirft. Teig ca. 20 Minuten quellen lassen. Kochwasser gut salzen. Teig nach und nach portionsweise durch eine Spätzlepresse direkt ins sprudelnde Salzwasser drücken, ca. 2-3 Minuten kochen lassen und abschöpfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen lassen, Spätzle ganz kurz durch die braune Butter ziehen. Zum Schluss noch fein gehackten Kerbel unterheben.

Für den Schwarzwälder Schinken

Chip:

4 dünne Scheiben Schwarzwälder
Schinken

Pfanne auf mittlere Hitze stellen und Schinken langsam auslassen. Auf einem Küchentrepp abtropfen und abkühlen lassen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 27. Mai 2026** ▪
Runde 2 – „Deutsche Klassiker“ mit Zora Klipp



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Nelson Müller

Currywurst mit Sauce und gebackener Kartoffel

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsbratwurst:

200 g Kalbfleisch aus der Schulter
 100 g Fettbacke vom Schwein
 100 g Kammspeck vom Schwein
 2 cm frischer Ingwer
 ½ Zitrone, Zeste
 1 kleines Ei
 0,5 g gemahlene Muskatblüte (Macis)
 0,5 g gemahlener Piment
 10 g Salz
 1 g Pfeffer
 100 g Crushed Ice
 In Wasser eingelegter Schweinedarm,
 Größe 28/30

Den Schweinedarm einige Stunden zuvor in Wasser einlegen. Das Fleisch sollte eine Temperatur von unter 5 °C haben. Die Aufsätze des Fleischwolfs bestenfalls vorab im Tiefkühlfach lagern.

Fleisch in kleinere Stücke schneiden. Zuerst das magere Fleisch und das aufgeschlagene Ei in einen großen Mixer geben und mixen. Dann die Hälfte des Crushed Ice mit dem Salz hinzugeben und weiter mixen lassen, ggf. mit einem Stößel nachstopfen. Dann die Gewürze, Zitronenabrieb und das fette Fleisch nach und nach hinzugeben. Es sollte eine gleichmäßige Masse entstehen und die Temperatur nicht über 15 °C ansteigen.

Schweinedarm auf die Füllstützen stülpen und überschüssiges Wasser ausdrücken. Das Ende verknoten und die Wurst nicht zu prall füllen. Am Ende die Wurst in der gewünschten Größe abdrehen oder mit Küchengarn verknoten.

Die fertigen Würste für 10-15 Minuten in 70-75 °C heißem Wasser gar ziehen lassen. Dann in reichlich Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Currysauce:

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ½ Mango
 ½ Ananas
 1 Zitrone, davon den Saft
 100 ml Schwarzbier
 1 EL Ahornsirup
 4 EL Tomatenmark
 5 EL Currypulver, englische Mischung
 Pimentpulver, zum Abschmecken
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Mango und Ananas schälen, in Stücke schneiden und mitbraten. Tomatenmark und Currypulver hinzugeben und kurz anschwitzen. Mit Zitronensaft und Schwarzbier ablöschen. Ahornsirup hinzugeben und mit Salz und Pimentpulver abschmecken. Alles einkochen lassen und dann im Standmixer zu einer feinen Sauce mixen. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Für die Pommes Soufflés:

3 große festkochende Kartoffeln
 1 Ei, davon das Eiweiß
 Stärke, zum Verkleben
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit einem Küchenpapier trockentupfen. Kartoffelscheiben mit einem Ausstecher rund ausstechen. Ei trennen. Je eine Kartoffelscheibe mit Eiweiß bepinseln, die andere Scheibe mit Stärke benetzen. Dann beide Scheiben aufeinandersetzen und festdrücken. In der Fritteuse bei 170 Grad goldbraun frittieren, bis die Kartoffelkissen aufgehen. Gut abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Für die Garnitur: Das Obst schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Mit Zimt, Kardamom und Salz abschmecken.

- ½ Mango
- ½ Ananas
- Butter, zum Braten
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Kardamom
- Salz, aus der Mühle

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Viktoria Fuchs

Pannfisch mit weißem Spargel und leichter Senf-Beurre-blanc

Zutaten für zwei Personen

Für den Pannfisch:

2 Kabeljauloins, ohne Haut
2 EL Butter
Neutrales Öl, zum Braten
4 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets säubern, trockentupfen, in Mehl wenden und gut abklopfen. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und den Fisch bei mittlerer Hitze rundherum kross anbraten. Kurz vor Schluss die Butter in die Pfanne geben und die Fischfilets mit der geschmolzenen Butter nappieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel:

200 g weißer Spargel
2 EL Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Spargel schälen, holzige Enden entfernen, Stangen in Stücke schneiden und in ein wenig Wasser in der Pfanne bissfest garen. Anschließend mit Butter und einer Prise Zucker glasieren, mit Salz würzen.

Für die Senf-Beurre-Blanc:

1 Schalotte
½ Bund Dill
1 Zitrone, Saft
200 g Butter
200 ml Weißwein
1 EL Dijonsenf
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In Weißwein aufkochen und reduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb geben. Weißwein erneut im Topf erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Kalte Butter nach und nach mit dem Pürierstab einmontieren. Senf hinzufügen. Dill waschen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls vorsichtig unterrühren und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für das Kartoffel-Meerrettich-Püree:

300 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
1 Zitrone, Abrieb
100 ml Milch
50 g Butter
50 ml Sahne
4 TL Sahnemeerrettich
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In Milch und Sahne weichkochen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und braun werden lassen. Mit Sahnemeerrettich unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für das Topping:

100 g luftgetrockneter, durchwachsener
Bauchspeck am Stück
150 g TK-Erbsen
2 EL Butter
4 EL Panko
½ Bund Schnittlauch
Eiswasser

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Erbsen in kochendem Wasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und mit einer Flocke Butter vermengen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Panko hinzufügen und goldbraun rösten. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen
(Stand März 2026):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Mario Kotaska

Rehrücken „Baden-Baden“ mit pochierter Birne und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken
2 EL Butter + Butter zum Braten
neutrales Pflanzenöl
1 Zweig Thymian
10 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 85°C Heißluft vorheizen.

Das Fleisch parieren und rundum leicht salzen.

Den Rehrücken in Medaillons und ein flaches Stück schneiden.

Anschließend salzen und pfeffern und in neutralem Öl mit Butter, Thymian und Wacholder rundherum scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 52°C auf einem Gitterrost garen.

Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen. Butter in einer Pfanne sanft erhitzen.

Für die Birne:

1 Birne
200 ml Rotwein
1 Orange, davon die Schale
50 ml Birnensaft
4 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Die Birne halbieren und mit einem Pariser Löffel das Kerngehäuse

entfernen. In einem Sud aus Rotwein, Orangenschale und Birnensaft und zwei Esslöffeln der Preiselbeeren pochieren. Vor dem Servieren mit dem restlichen Gelee füllen.

Für die Rotweibutter:

1 Schalotte
120 ml Portwein
1 EL Butter

Für die Rotweibutter eine Schalotte abziehen, feinst würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Mit dem roten Portwein ablöschen und sirupartig einreduzieren. Zum Schluss mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Spätzle:

4 Eier
400 g Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
50 ml Mineralwasser
2 EL Butter

Für die Spätzle Eier in einer Küchenmaschine mit Salz und einer Prise geriebener Muskatnuss aufschlagen. Zusammen mit Mehl sowie dem Abrieb einer Zitrone und einem Schuss Mineralwasser zu einem zähen Spätzleteig verkneten und einen Moment ruhen lassen. Durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken, kurz aufkochen lassen und mit einem Schaumlöffel entnehmen. In geschäumter, leicht brauner Butter vor dem Servieren durchschwenken.

Für die Garnitur:

1 Stange Staudensellerie
1 EL Butter
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Staudensellerie putzen und in Rauten schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen, Staudensellerie leicht bräunen. Zucker hinzufügen und Sellerie karamellisieren. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.