

Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 03. September 2025 • Runde 2 – „Heimatküche neu interpretiert“ mit Zora Klipp



Viktoria Fuchs

Badische Frikadellen mit geschmorten Karotten, hausgemachten Spätzle und Champignon-Rahm

Zutaten für zwei Personen

Für die badischen Frikadellen:

250 g Schweinefleisch
250 g Rindfleisch
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 Ei
100 ml Milch
Butter, zum Anbraten
1 altbackenes Brötchen
1 EL Senf (mittelscharf)
2 Zweige Rosmarin
Semmelbrösel, nach Bedarf
1 Prise Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweine- und Rinderschulter in Würfel schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauch ebenfalls abziehen und hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und sehr fein hacken. Schalotte, Knoblauch und Rosmarin in etwas Butter anbraten. Mit Milch aufgießen. Das altbackene Brötchen in Würfel schneiden und zur Milch geben. Ziehen lassen. Alles mit dem Hackfleisch vermengen. Ein Ei und Senf dazu geben. Mit Muskatnuss, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Falls die Masse zu feucht ist, kurz kaltstellen oder etwas Semmelbrösel hinzufügen. Mit angefeuchteten Händen gleichmäßige Frikadellen formen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die geschmorten Kartotten:

3 Karotten, mit Grün
1 Daum großes Stück Ingwer
2 EL Butter
2 EL brauner Zucker
2 Stängel glatte Petersilie
1 Prise Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten waschen, putzen und längs halbieren. Butter einer Pfanne schmelzen lassen und die Karotten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und mit einem Schluck Wasser aufgießen. Ingwer schälen, fein hacken und zu den Karotten geben. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Möhren in der Butter-Zucker-Mischung glasieren. Petersilie hacken und dazu geben.

Für die hausgemachten Spätzle:

200 g Mehl (Typ 405)
50 ml Wasser
3 Eier
50 g Butter
½ Bund Petersilie
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Wasser, Eier, etwas Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren und so lange mit einem Kochlöffel schlage, bis der Teig blasen wirft und glänzt. Petersilie waschen und trockenwedeln. Mit etwas neutralem Pflanzenöl fein hacken und zum Teig geben.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise auf ein Spätzlebrett streichen und in das kochende Wasser schaben. Die Spätzle 2-3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle darin schenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das den Champignon-Rahm:

- 6 helle und braune Champignons
- 1 Schalotte
- 250 ml Sahne
- 2 EL Butter
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Stängel Petersilie
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Schuss Weißweinessig
- Stärke, zum Binden
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- ½ TL Steinpilzpulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter und ein Schuss Pflanzenöl in ein einem kleinen Topf zerlassen. Pilze in Viertel schneiden und im Topf anbraten. Schalotte abziehen, fein hacken und ebenfalls mit anbraten. Rosmarin hacken und in die Butter geben. Aufschäumen. Mit Sahne aufgießen. Ein Schuss Weißweinessig dazu geben. Stärke in etwas Wasser auflösen und die Sauce damit binden. Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.