

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. April 2026  
**Vegetarische Küche mit Björn Freitag**



**Markus Wallner**

**Brennsterz mit Kräuter-Sauerrahm-Dip, Schmelzzwiebeln und Rahmwirsing**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Brennsterz:**  
 40 g Butter  
 100 g Mehl, Typ 405  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Das Wasser in einem Topf oder Wasserkocher zum Kochen bringen. Mehl mit Salz und einer Prise Muskat würzen. Dann trocken in eine Pfanne geben und bis zur gewünschten Bräunung rösten. Anschließend mit kochendem Wasser aufgießen bis ein zäher Klumpen entsteht. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Teig hineingeben und mit einem Pfannenwender zerkleinern. Anschließend kross rösten.

**Für den Rahm-Wirsing:**  
 200 g Wirsing  
 40 g Butter  
 100 ml Sahne  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing waschen und den Strunk der Blätter entfernen. Anschließend Wirsingblätter in 5 x 5 cm große Stücke schneiden und in Butter anschwitzen. Sahne angießen und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für den Sauerrahm-Dip:**  
 1 Zitrone, Abrieb  
 100 ml Sauerrahm  
 160 g Quark, 40 % Fett, mit mikrobiellem Lab  
 ½ Bund Schnittlauch  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerrahm und Quark glattrühren. Kräuter fein schneiden. Dip mit Zitronenabrieb, Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Schmelzzwiebeln:**  
 1 Zwiebel  
 30 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in dünne Halbmonde schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und bei kleiner Hitze die Zwiebeln darin schmoren und schmelzen. Mit Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 ½ Bund Schnittlauch

Kräuter fein schneiden. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.