

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2026 ▪**
Tagesmotto „Hüttengaudi“ mit Alexander Kumptner



Angela Peters

Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Hähncheninnenfilet, ohne Haut und Knochen
 1 Zitrone, Abrieb
 2 Eier
 100 ml Schlagsahne
 Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
 50 g Kürbiskerne
 200 g Semmelbrösel
 50 g Panko
 100 g Mehl
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 °C Heißluft vorheizen.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 Eine Panierstraße vorbereiten. Dafür Mehl mit Paprikapulver mischen.
 Eier mit der Schlagsahne verquirlen und kräftig mit beiden Paprikapulvern, Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne hacken und mit Semmelbrösel, Panko und Zitronenabrieb vermischen.
 Fleischstücke zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in der Brösel-Kürbiskern-Mischung wenden. Die Panade nur leicht andrücken, damit sie schön luftig bleibt. Fleischstücke doppelt panieren
 Öl in einer Fritteuse auf etwa 160-170 °C erhitzen.
 Fleischstücke portionsweise etwa 10 Minuten goldbraun ausbacken.
 Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen bei 150 °C warmhalten.

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

500 g festkochende Kartoffeln
 1 Salatgurke
 1 Bund Radieschen
 1 kleine Schalotte
 250 ml Gemüsefond
 250 ml kräftiger Rinderfond
 4 EL Weißweinessig
 1 TL mittelscharfer Senf
 5 EL Sonnenblumenöl
 Kürbiskernöl, zum Beträufeln
 1 Bund Schnittlauch
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
 Kartoffelscheiben in Fond garen, dann abgießen und ausdampfen lassen.
 Den Fond beiseitestellen und später für die Marinade nutzen.
 Schalotte abziehen und fein würfeln.
 Ca. 250 ml warmen Fond mit Schalottenwürfeln, Weißweinessig, Senf, Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren, dann mit dem Öl zur Emulsion schütteln. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben und vorsichtig vermengen. So lange wie möglich ziehen lassen.
 Zum Schluss die Salatgurke und die Radieschen putzen und in Scheiben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gurke, Radieschen und Schnittlauch unter die Kartoffeln heben.
 Salat vor dem Servieren erneut abschmecken und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Für den Dip:

100 g griechischer Joghurt
100 g Saure Sahne
1-2 TL Sahnemeerrettich
1-2 Zweige Estragon
1-2 Zweige Schnittlauch
1-2 Zweige Petersilie
1-2 Zweige Dill
1 Msp. geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Joghurt und Saurer Sahne verrühren, Kräuter unterheben und mit Sahnemeerrettich, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

10 g Feldsalat
1 Zitrone, Spalten
Kürbiskernöl, zum Beträufeln

Zitrone in Spalten schneiden und als Garnitur verwenden. Feldsalat putzen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sigrid Flore

Kaspessknödel mit lauwarmem Spitzkohl und knusprigem Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspessknödel:

200 g durchwachsener, grüner Speck
am Stück
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g würzigen Bergkäse
50 g mittelalten Gouda
2 Eier
50 g Butter
200 ml Vollmilch
Butterschmalz, zum Braten
150 g Knödelbrot
Semmelbrösel, nach Bedarf
1-2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Milch leicht erwärmen, über das Brot gießen und kurz ziehen lassen, bis es weich wird.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hobeln. Speck fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und alles darin goldgelb anschwitzen. Anschließend etwas abkühlen lassen und zum eingeweichten Knödelbrot geben.

Petersilie hacken. Käse grob reiben oder klein würfeln und mit Eiern, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zur Masse geben. Alles gut vermengen und gründlich durchkneten.

Falls die Masse zu weich ist, Semmelbrösel hinzufügen. Ist sie zu trocken, etwas Milch zufügen.

Aus der Masse gleichmäßige Knödel formen und anschließend flach drücken. So erhalten die Kaspessknödel ihre typische Form und werden beim Braten schön knusprig.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kaspessknödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Sie sollten außen knusprig und innen weich sein.

Für den Spitzkohl:

50 g durchwachsener, grüner Speck am
Stück
350 g Spitzkohl
1 Zwiebel
2 EL weißer Balsamicoessig
3-4 EL Rapsöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen, vierteln, den Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden.

Speck würfeln und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig anbraten.

Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden, zum Speck geben und 2 Minuten glasig mitdünsten.

Essig und Öl in die warme Speck-Zwiebel-Pfanne geben, den Bratensatz vom Pfannenboden lösen und den Kohl kurz mit in die Pfanne geben. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den knusprigen Speck:

50 g durchwachsener, grüner Speck am
Stück

Speck in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Möller-Krächan

Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Wedges und Curryketchup

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Putenschnitzel
4 Eier
200 g Butterschmalz
50 ml Milch
100 g Semmelbrösel
100 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 °C Umluft vorheizen.

Eier mit Milch verquirlen. Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in Mehl, den Eiern und den Semmelbrösel panieren.

Die Schnitzel im Butterschmalz goldbraun ausbacken und im Backofen warm stellen.

Für die Wedges:

4 große, mehligkochende Kartoffeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
100 g Speisestärke
2 Zweige Rosmarin
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in große Viertel oder Stifte teilen. Gut abtupfen, dann in Speisestärke mehlieren. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Eine Würzmischung aus Paprikapulver, Salz und Pfeffer herstellen.

Rosmarin abzupfen, zerkleinern und vor dem Servieren über die Wedges streuen.

Für das Ketchup:

1 Gewürzgurke
200 g passierte Tomaten, aus der Dose
2 Schalotten
30 g Butter
40 g Tomatenmark
2 EL weißer Balsamicoessig
½ TL Sambal Olek
1 EL Madras-Currypulver
10 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke in einem Mixer zerkleinern.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotten abziehen, fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Gurke, Tomaten, Tomatenmark, Balsamicoessig, Sambal Olek, Currypulver und Zucker hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Ketchup passieren.

Für die Garnitur:

10 g Feldsalat
1 Zitrone, Frucht

Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden. Feldsalat putzen und ebenfalls als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.