

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2025 ▪  
Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**David Kruselburger**

**Gefülltes Salzburger Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Rahm-Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Salzburger Schnitzel:**

2 dicke Kalbsschnitzel vom Milchkalb à  
ca. 200 g  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden, dabei nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingsschnitt). Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfen auf ca. 0,5 cm plattieren. Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Füllung:**

100 g Bauchspeck  
250 g Champignons  
1 Zwiebel  
100 g Emmentaler  
Neutrales Öl, zum Braten  
½ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Zwiebel und Champignons klein schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl kurz anbraten. Petersilie waschen, trockenwedeln, hacken und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz auskühlen lassen. Speck und Käse in je eine Fleischtasche geben. Die Pilz-Füllung darüber geben, sodass möglichst nichts übersteht. Tasche zuklappen und Enden zusammendrücken. Nach Bedarf mit Zahnstochern oder Rouladen-Nadeln fixieren.

**Zur Fertigstellung:**

3 Eier  
Butterschmalz, zum Frittieren  
Rapsöl, zum Frittieren  
150 g griffiges Mehl  
200 g Semmelbrösel

Eine Panierstraße aus verquirtem Ei, Mehl und Semmelbröseln aufstellen und die Schnitzeln darin panieren.

Rapsöl mit zwei bis drei Esslöffeln Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel von jeder Seite ca. 5-6 Minuten goldbraun und knusprig soufflieren. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Schnitzel vor dem Servieren in zwei Hälften teilen.

**Für die Petersilienkartoffel:**

400 g festkochende Kartoffeln  
2 EL Butterschmalz  
½ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln ungeschält in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis diese gar sind. Kartoffeln schälen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Grob hacken und über die Kartoffeln streuen.

**Für den Rahm-Gurkensalat:**

½ Gurke  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Saft  
3 EL Sauerrahm  
100 ml weißer Balsamico  
100 ml Olivenöl  
¼ Bund Dill  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurken schälen und in Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und gut salzen. Kurz ziehen lassen und danach die Gurken gut ausdrücken. Dill waschen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Für das Dressing Sauerrahm, Essig, Öl, Dill und den abgezogenen, gehackten Knoblauch vermischen und mit den Gurkenscheiben vermengen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

½ Zitrone, Scheiben  
4 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Zitrone in Scheiben schneiden.

Die Salzburger Schnitzel zusammen mit den Petersiliengemüsekartoffeln sowie einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren servieren. Rahm-Gurkensalat in kleinen Schüsseln dazu reichen.



**Andrea Weimeister**

## **Gebratene Rehleber mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und gebratenen Pfifferlingen**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die gebratene Rehleber:**

400 g küchenfertige Rehleber  
 2 Zwiebeln  
 1 roter halbsüßer Apfel  
 Butter, zum Anbraten  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 75 g Mehl  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Rehleber mit Küchenpapier trocken tupfen, dann leicht mit Mehl bestäuben. Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Butterschmalz mit etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die bemehlten Leberstücke darin anbraten. Thymian sowie die Apfelscheiben und Zwiebeln ebenfalls in die Pfanne geben. Die Leber auf jeder Seite ca. 4–5 Minuten bei mittlerer Hitze auf den Zwiebeln und Apfelspalten braten. Dabei gelegentlich die Apfelscheiben und Zwiebelstücke im Fett wenden, sodass sie leicht karamellisieren und Röstaromen entwickeln. Die Leber sollte innen noch leicht rosa und saftig bleiben – also nicht zu lange braten. Die Leber aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Apfelscheiben ebenfalls entnehmen. Bis zum Servieren im Ofen warm halten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

#### **Für die Röstzwiebeln:**

1 große Zwiebel  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Mehl, zum Mehlieren  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline sehr fein schneiden. Die Ringe mit Mehl und Gewürzen bestäuben, in heißem Öl bei ca. 170–180 Grad goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

#### **Für das Kartoffelpüree:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
 ½ Bund Frühlingszwiebeln  
 150 ml Milch  
 100 ml Sahne  
 100 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen und dann abgießen. Milch mit Sahne und Butter leicht erwärmen. Kartoffeln noch heiß zerstampfen. Warme Milch-Sahne-Butter-Mischung unterrühren, bis das Püree cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und unter das Püree heben.

**Für die gebratenen Pfifferlingen:**

250 g Pfifferlinge

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehne

50 Butter

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

3 Zweige glatte Petersilie

2 Zweige Thymian

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazugeben, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenwedeln und hacken. Pfifferlinge vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie vermengen.

**Für die Garnitur:**

2-4 essbare Blüten

Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Kwakye

## Thunfisch mit Tomaten-Spinat-Sauce, gekochten Yamswurzeln, Avocado, gekochtem Ei und knusprigen Kochbananen

### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Thunfisch mit Tomaten-Spinat-Sauce:

150 g Thunfisch, aus der Dose  
 100 Babyspinat  
 1 Tomate  
 250 g passierte Tomaten  
 1 Zwiebel

Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl glasig anbraten. Tomate ebenfalls klein schneiden und zu den Zwiebeln geben, kurz mitbraten. Thunfisch abtropfen lassen und in die Pfanne geben, einige Minuten mit anbraten. Mit passierten Tomaten ablöschen und alles gut verrühren. Spinat hinzufügen und unter Rühren zusammenfallen lassen. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

½ TL Chiliflocken

1 TL weißer Pfeffer

1 TL rosenscharfes Paprikapulver

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

#### Für die Yamswurzeln:

1 kleine Yamswurzel

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Yamswurzel schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Avocado:

1 Avocado

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden.

#### Für die gekochten Eier:

2 Eier

2 Prisen Hibiskus-Salz

Eier 7 Minuten kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken, pellen und halbieren. Mit Hibiskus-Salz bestreuen.

#### Für die knusprigen Kochbananen:

2 Kochbananen

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

1 TL Stärke

Salz, aus der Mühle

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Kochbananen schälen, in Scheiben schneiden und in Stärke wenden. Kurz in Salzwasser abwaschen und in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Thunfische (Echter Bonito)** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand August 2025):

- 1. Wahl: Atlantik FAO 21, 27, 31, 34, 41, 47 // Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 // Indischer Ozean FAO 51, 57 (Handleinen und Angelleinen)



Linda Köhler

## Kohlrabi-“Schnitzel” mit Orangensauce, Kartoffelstampf und Orangen-Fenchel-Salat

### Zutaten für zwei Personen

#### Für das Kohlrabi-Schnitzel:

2 große Kohlrabi  
2 Eier  
100 g Parmesan  
Sonnenblumenöl, zum Braten  
100 g glutenfreies Mehl  
125 g glutenfreie Semmelbrösel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kohlrabi etwas mit Wasser anfeuchten, damit die Panade besser haftet. Parmesan reiben. Zum Panieren drei tiefe Teller oder Schalen bereitstellen. Einen Teller mit Mehl, einen mit verquirten Eiern und einen mit Semmelbröseln befüllen. Semmelbrösel mit Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kohlrabischeiben zuerst in Mehl wälzen, anschließend durch die Eier ziehen und dann in den Semmelbröseln wälzen. Für eine schönere Panade erneut in Eiern und Semmelbröseln wälzen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrabischnitzel von beiden Seiten für ca. 5 Minuten anbraten. Kohlrabischnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Für die Orangensauce:

1 Schalotte  
3 Orangen, Saft & Abrieb  
1 TL Butter  
1 TL Honig  
1 TL Weißweinessig  
1 TL glutenfreies Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze glasig andünsten. 1 TL Orangenabrieb und 200 ml Orangensaft dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen.

Honig und Essig einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz etwas Mehl mit kaltem Wasser verrühren, einrühren und kurz aufkochen lassen. Optional durch ein Sieb passieren für eine feinere Konsistenz.

#### Für den Kartoffelstampf:

400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
95 ml Vollmilch  
30 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und Salz hinzugeben. Kartoffeln zum Kochen bringen und für ca. 15 Minuten garen. Anschließend die Kartoffeln abseihen und ausdämpfen lassen.

Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch in einem Topf erwärmen. Mit einem Milchaufschäumer schaumig aufschlagen. Milch mit den Butterflocken zu den zerdrückten Kartoffeln hinzugeben. Zum Schluss Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und gut verrühren.

**Für den Orangen-Fenchel-Salat:**

1 kleine Fenchelknolle mit Fenchelgrün

1 rote Zwiebel

3 Orangen, Filets, Abrieb & Saft

40 ml Olivenöl

20 ml weißer Balsamicoessig

½ TL Senf

4 Zweige glatte Petersilie

1 TL Fenchelsamen

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schale von einer Orange fein abreiben und Saft pressen. Zwei Orangen schälen und filetieren. Zwiebel abziehen und in sehr feine Ringe schneiden. Fenchel putzen und in sehr feine Scheiben schneiden. Abgeriebene Orangenschale mit Olivenöl, Balsamicoessig, 20 ml Orangensaft, Senf, Salz und Pfeffer in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Deckel draufsetzen und kräftig schütteln. Orangenfilets, Fenchel und Zwiebel in eine Schüssel geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Dressing übergießen. Gut vermengen.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie waschen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Johannes Wozny**

## Gefüllte Piccata mit selbstgemachten Spaghetti, Tomatensugo und lauwarmen Ofentomaten

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die gefüllte Kalbs-Piccate:

- 2 dünne Kalbsschnitzel aus der Hüfte, à  
 ca. 150 g  
 2 Eier  
 25 g getrocknete Tomaten, in Öl  
 eingelegt  
 1 Scheibe Toastbrot  
 60 g Büffelmozzarella  
 15 g Parmesan  
 1 EL Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Mehl, zum Mehlieren  
 1 Zweig Basilikum  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 200 Grad Umluft und einen zweiten Backofen auf 60 Umluft Grad vorheizen.

Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig flach klopfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Büffelmozzarella und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Füllung auf einer Hälfte jedes Schnitzels verteilen, dabei den Rand rundum frei lassen. Die zweite Hälfte darüberklappen und die Ränder gut andrücken, damit die Füllung nicht herausläuft.

Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und im Multizerkleinerer fein zerkleinern. Parmesan reiben und mit dem Toastbrot mischen. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Die gefüllten Schnitzel zunächst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt gründlich in der Toast-Parmesan-Mischung panieren. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Die gefüllten Schnitzel bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5 Minuten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

#### Für die Spaghetti:

- 1 Ei  
 75 g Semola di grano duro  
 25 g Mehl, Type 00  
 1 Prise Kurkuma  
 1 Prise feines Meersalz

Semola und Weizenmehl auf der Arbeitsfläche vermengen und zu einem Haufen formen. In der Mitte eine Mulde eindrücken, das Ei hineinschlagen, dann Salz und Kurkuma hinzufügen. Mit einer Gabel das Ei nach und nach mit dem Mehl vermengen, dann alles mit den Händen zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig in Portionen teilen und mit der Nudelmaschine schrittweise dünn ausrollen – bis zur drittfeinsten Stufe. Die Teigbahnen leicht mit Mehl bestäuben und anschließend mit dem Spaghetti-Aufsatz zu Spaghetti verarbeiten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die frischen Spaghetti darin 1 Minute al dente garen. Anschließend abgießen und servieren.

#### Für das Tomatensugo:

- 400 g geschälte Tomaten, aus der Dose  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ getrocknete Chilischote  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 1 Zweig Basilikum  
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote entkernen und klein schneiden. Basilikum waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Dosentomaten grob zerkleinern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch glasig andünsten. Tomaten, Chili und Basilikum hinzufügen. Aufkochen und leicht köcheln lassen. Tomatensugo mit Salz abschmecken.

**Für die lauwarmen Ofentomaten:**

400 g kleine Strauchtomaten  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Sherryessig  
2 EL Olivenöl  
 $\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch  
1 TL brauner Zucker  
1 TL Fleur de Sel  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf einem Backblech verteilen. Schalotten und Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker bestreuen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Bei 200 Grad auf mittlerer Schiene etwa 7-8 Minuten im Ofen garen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Schnittlauchröllchen unter die fertigen Tomaten mengen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Basilikum

Basilikum als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Christine Lakner**

## Spanische Tapas: Albóndigas & Pimientos de Padrón & Aioli & Geröstetes Baguette

**Zutaten für zwei Personen**

### Für die Albóndigas:

500 g gemischtes Hackfleisch, vom Rind und Schwein  
3 Knoblauchzehen  
1 Ei  
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
1-2 EL Paniermehl  
Mehl, zum Mehlieren  
 $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie waschen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und hacken. Knoblauch und Petersilie zum Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer zugeben und gut verkneten. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen und rundum in Mehl wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen rundum anbraten.

### Für die Sauce:

800 g gehackte Tomaten, aus der Dose  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
100 ml Rotwein  
1 EL Tomatenmark  
Olivenöl, zum anbraten  
1 TL Ras el-Hanout  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kerngehäuse und Schweißwände der Paprika entfernen und Paprika in kleine Stücke schneiden. In derselben Pfanne, in der zuvor die Hackbällchen gebraten wurden, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in etwas Olivenöl anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Mit Dosentomaten und Rotwein ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Hackbällchen zurück in die Sauce geben und köcheln lassen.

### Für die Aioli:

3 Knoblauchzehen  
100 ml kalte Milch  
300 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Milch mit den Knoblauchzehen und etwas Salz in einem hohen Rührgefäß mit dem Stabmixer hochziehen. Das Öl langsam hinzufügen, bis eine dicke, cremige Emulsion entsteht.

### Für das geröstete Baguette:

$\frac{1}{4}$  Baguette  
2 EL Olivenöl  
1 TL grobes Meersalz

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anrösten. Mit grobem Meersalz bestreuen und dünn mit Aioli bestreichen.

### Für die Pimientos de Padrón:

8 grüne Pimientos  
2 EL Olivenöl  
1 TL grobes Meersalz

Pimientos waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl stark anbraten. Mit grobem Meersalz bestreuen.

### Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Auf je einem großen Teller mittig eine Portion Albóndigas setzen und mit Petersilie bestreuen. Geröstetes Baguette mit Aioli und Pimientos in einem separaten Schälchen dazu geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.