

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2025 •**
„Rezepte-Tausch“ mit Robin Pietsch



Barbara Kübler kocht ihr eigenes Gericht

Tofu à la Stroganoff mit Pilzen, Bandnudeln und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Stroganoff:

170 g Räuchertofu
300 g Champignons
150 g Cornichons
1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
80 g Kochsahne
140 ml Gemüsefond
1 EL Dijonensor
2 EL Tomatenmark
2 TL neutrales Öl
1 Zweig glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Tofu in Streifen schneiden, Schalotte abziehen und würfeln. Cornichons klein würfeln und Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie hacken.

In einer beschichteten Pfanne den Tofu in heißem Öl knusprig braun braten, dann Schalotten hinzufügen und ebenfalls andünsten. Champignons, Cornichons und Petersilie hinzugeben und ebenfalls mit andünsten. Tomatenmark und Zitronensaft zugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Deckel ca. 10 Minuten garen lassen. Sahne einrühren, bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Ggf. etwas Kochwasser der Pasta einrühren. Zum Schluss mit Senf und Gewürzen abschmecken.

Für die Bandnudeln:

2 Eier
1 EL Olivenöl
150 g Semola di Grano duro + Semola zum Nacharbeiten
50 g Mehl, Type 00
2 TL Salz
Salz, aus der Mühle

Eier, Olivenöl, Mehl, Semola, und 2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten kochen. Etwas Kochwasser aufheben.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.

Für den Salat:

1 Salatgurke
3 EL Weißweinessig
5 EL neutrales Öl
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke hobeln. Ein Dressing aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer herstellen. Dill hacken. Dressing über die Gurken geben. Dill ebenfalls untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Drimalski kocht sein eigenes Gericht

Kaninchenrücken mit heller Mirin-Sake-Jus, glasierten Shiitake, Kürbis-Kokos-Püree und Pak Choi

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 2 ausgelöste Kaninchenrücken
- 1 cm Ingwer
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL helle Sojasauce
- 1 TL Honig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken parieren. Ingwer reiben. Aus Sesamöl, heller Sojasauce und Honig sowie Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Das Kaninchen damit einreiben. Kaninchen von allen Seiten scharf anbraten und im Ofen für ca. 10 Minuten fertig garen, bis die Kaninchenrücken eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht haben.

Für die Pilze:

- 125 g Shiitake
- 1 kleine Schalotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 TL Butter
- 1 EL dunkle Sojasauce
- ½ TL Honig
- ½ TL Sesamöl

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Frühlingszwiebel ebenfalls klein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butter anbraten. Shiitake hinzufügen. Vom Herd nehmen und mit dunkler Sojasauce, Sesamöl und Honig abschmecken.

Für das Püree:

- 300 g Hokkaido
- ½ Limette, Saft
- 100 ml Kokosmilch
- 20 g Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Hokkaido entkernen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Mit Kokosmilch und Butter pürieren. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Für den Pak Choi:

- 2-4 kleine Pak Choi
- 1 TL Sesamöl
- Salz, aus der Mühle

Pak Choi ca. 1 Minute in Salzwasser blanchieren. Abschrecken und trocken tupfen. Anschließend in einer Pfanne mit Sesamöl scharf anbraten. Salzen.

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 1 Limette, Saft
- 20 g kalte Butter
- 200 ml heller Geflügelfond
- 40 ml Mirin
- 30 ml Sake
- Neutrales Öl, zum Braten
- 5 Kaffirlimettenblätter
- ½ Stange Zitronengras
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, hacken und in wenig Öl anschwitzen. Mit Mirin und Sake ablöschen, mit Fond auffüllen und Kaffirlimettenblätter, Ingwer, Zitronengras und Knoblauchzehe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reduzieren lassen. Kaffirlimettenblätter, Ingwer und Knoblauch herausnehmen. Die Sauce mit kalter Butter aufmontieren und final abschmecken.



Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maren Janich kocht ihr eigenes Gericht

Kartoffelkloß mit Pilz-Füllung, Rosenkohl-Slaw und Zwetschgen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 60 g Weizenmehl, Type 550
 10 g Kartoffelmehl
 Mehl, zum Bestäuben
 Muskatnuss, zum Reiben
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Die Kartoffeln schälen und kochen, bis sie weich sind. Die gekochten Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Presse drücken. Zu den gepressten Kartoffeln Mehl, Kartoffelmehl, Salz und eine Prise Muskatnuss geben und die Masse zu einem Teig kneten.

Für die Füllung:

200 g Champignons
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Pflanzenöl
 1/4 Bund Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Champignons ohne Fett anbraten und Schalotte und Knoblauch mit andünsten. Petersilie und die Pilze mit Öl in einen Mixer geben und fein hacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Die Kartoffelmasse zu runden Kugeln formen. In eine Mulde die Pilzfüllung geben und die Kartoffelkugeln dicht verschließen. In siedendem Wasser die Knödel so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für den Slaw:

200 g frischer Rosenkohl
 1/4 Rotkohl
 1 Karotte
 1 kleine rote Zwiebel
 50 g getrocknete Pflaumen
 50 g Sojajoghurt
 50 g vegane Mayonnaise
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 EL Apfelessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl in feine Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel abziehen, die Karotte schälen und beides in dünne Streifen schneiden oder raspeln. Rotkohl hauchdünn reiben. Pflaumen klein hacken. Alle geschnittenen Zutaten zusammengeben und mit etwas Salz einmassieren. Aus Sojajoghurt, Mayonnaise, Senf, Apfelessig sowie Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Dressing zu den anderen Zutaten geben und zu einem cremigen Salat vermischen. Bei Bedarf nochmal mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken und kaltstellen.

Für das Chutney:

250 g Zwetschgen
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehne
 1 cm Ingwer
 1 kleine rote Chilischote
 30 ml Rotweinessig
 1 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
 40 g brauner Zucker

Zwetschgen entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. In einem Topf die Zwiebel anschwitzen und die Zwetschgen dazugeben. Brauen Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotweinessig und ca. 20 ml Wasser ablöschen. Ingwer, Knoblauch, Chili und eine Prise Zimt dazugeben. Das Chutney einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Knoblauch, Ingwer und die Chilischote entfernen.



Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gottfried Schmitz kocht sein eigenes Gericht

Königsberger Klopse nach Pommern-Art mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

150 g Rinderhackfleisch
100 g Schweinehackfleisch
1 Markknochen vom Rind
1 kleine Sellerieknothe
6 Sardellen
25 g Kapern
1 kleine Zwiebel
1 altbackenes Brötchen
1 Ei
100 ml Milch
600 ml Rinderfond
Neutrales Öl, zum Anbraten
8 Zweige glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 TL Piment
1 TL Nelken
1 Msp. gemahlene Nelken
1 TL Pfefferkörner
Zucker, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Milch einweichen. Den Fond mit Wasser zum Kochen bringen. Markknochen dazugeben. Sellerie schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Pfefferkörner, Nelken und Piment in ein Gewürzsäckchen geben und zusammen mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben.

Zwiebel abziehen, klein hacken und in heißem Öl glasig dünsten. Rinder- und Schweinehackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Kapern und Sardellen zum Hackfleisch geben. Ei trennen, Eigelb zufügen und dann die Hackfleischmasse gut kneten. Mit gemahlener Nelke, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und zu der Fleischmasse geben. Eingeweichtes Brötchen ausdrücken und ebenfalls dazugeben. Erneut gut verkneten.

Aus der Masse mittelgroße Klopse formen und diese vorsichtig in kochendes Wasser geben. Temperatur herunterstellen und Klopse ca. 12-15 Minuten sieden lassen.

Für die Sauce:

1 Kartoffel
1 weiße Zwiebel
25 g Kapern
1 Zitrone, Abrieb & Saft
150 g Schmand
50 g Butter
Fleischfond, von oben
200 ml trockener Weißwein
¼ Bund Schnittlauch
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch fein hacken. Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butter anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen. Den zuvor gekochten Fond vorsichtig dazugeben, sowie Kapern, Zitronensaft und -abrieb, sowie den kleingehackten Schnittlauch dazugeben und abschmecken. Ca. 1 EL von der Kartoffel reiben. Je nach Bedarf noch etwas von der geriebenen Kartoffel dazugeben. Zuletzt Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

150 ml Sahne

Die abgetropften Klopse in die Sauce legen und durchziehen lassen. Abschließend die Sahne zur Sauce geben.

Für die Kartoffeln:

5 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
100 g Butter

Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren und in Wasser garen. Nach ca. 20 Minuten die Kartoffeln abgießen und

1 Bund Petersilie wieder auf den Herd stellen. Butter hinzugeben. Petersilie hacken und am Ende über die Kartoffeln geben.

Für den Salat:

2 vorgekochte Rote-Bete-Knollen

1 frische Rote-Bete-Knolle

1 kleine Zwiebel

1 Boskop-Apfel

1 Zitrone, Saft

2 EL Balsamicoessig

1 EL mittelscharf Senf

3 EL Rapsöl

Salz, aus der Mühle

Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gekochte Rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Balsamicoessig hinzugeben. Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und als dünne Scheiben zur Roten Bete hobeln. Rohe Rote Bete schälen und in den Salat raspeln. Zwiebel abziehen, fein hacken und unterheben. Bei Bedarf erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend Öl hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Zitronensaft, Balsamicoessig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.