

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2025** ▪
ChampionsWeek ▪ "...im Sud" mit Mario Kotaska



Julius Kuschel

Dim Sum mit Hackfleischfüllung im Pilz-Wild-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud:

1 kg Wildknochen, z.B. vom Reh
 ½ Sellerie
 1 Zwiebel
 800 ml Wildfond, alternativ Rinder- oder Pilzfond
 100 ml weißer Portwein
 1 TL Waldhonig
 3 EL Speiseöl
 10 g getrocknete Steinpilze
 10 g getrocknete Herbsttrompeten
 5 Wacholderbeeren
 2 Lorbeerblätter
 1 Bund Petersilie mit Stängeln
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Pilze in Wasser einweichen. Wildknochen scharf in einem Topf mit etwas Öl anrösten.
 Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und halbieren. Sellerie und Zwiebel zu den Wildknochen geben und mit anrösten. Mit weißem Portwein ablöschen, mit Fond auffüllen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, die eingeweichten Pilze samt Einweichwasser sowie die Petersilienstängel zum Sud hinzugeben. Bis zum Servieren mittel bis kräftig kochen lassen. Gegen Ende Thymian in den Sud legen. Vor dem Servieren den Sud abseihen oder abschöpfen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für den Dim-Sum-Teig:

125 g Weizenmehl, Type 550
 ¼ TL Salz

Mehl mit 100 ml Wasser und Salz mischen und zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Hilfe von Nudelmaschine und Nudelholz dünn ausrollen und mit dem Servierring runde Taler ausstechen.

Für die Füllung:

200 g Wildschweinhackfleisch
 100 g fettiges Schweinehackfleisch
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL eingelegter Ingwer mit Flüssigkeit
 2 EL Koriandersaat
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Dampfkorbchen darauf bereitstellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Koriandersaat mörsern. Fleisch mit der gehackten Zwiebel, etwas Einlegeflüssigkeit vom Ingwer, gemörsertem Koriander und durchgepresstem Knoblauch in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa zwei Teelöffel Füllung auf ein rundes Teigplättchen geben und vor dem Verschließen etwas feingeschnittenen Ingwer darauf geben. Die Dim Sum fest verschließen und ca. 10 Minuten im Dampfkorb garen.

Für die Garnitur:

½ Apfel
 1 Stück Rettich
 Eingelegter Ingwer

Einen oder drei kleine Dim Sum in einen tiefen Teller geben und mit dünnen Streifen von Ingwer, Rettich und Apfel garnieren. Kurz vor dem Servieren den Sud angießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Hamackers

Pilz-Maultaschen mit Röstzwiebeln im Kartoffelsud

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier, Größe M
150 g Semola
150 g Mehl, Type 405 + Mehl zum Ausrollen
1 TL Salz

Das Mehl, Semola, Salz und Eier in der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Füllung:

200 g gemischte Pilze, z.B. Austernpilze, Shiitake, Pfifferlinge
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 altbackenes Brötchen
1 Ei, Größe M
30 g Butter
50 ml Milch
2 EL Semmelbrösel
1 EL Steinpilzpulver
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel, zum Abkühlen

Brötchen würfeln und in lauwarmer Milch 10 Minuten einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze mit einem Tuch oder Pinsel säubern und grob würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotten und Knoblauch zufügen und alles 3-5 Minuten braten. Dann die Masse in einer Schale auf Eiswürfeln etwas abkühlen lassen. Danach mit dem eingeweichten Brötchen, Milch, Ei, Steinpilzpulver und Semmelbröseln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Weiter abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

1 Ei, Größe M
Salz, aus der Mühle

Ei trennen, Eigelb auffangen und dieses verquirlen. Nudelteig dünn ausrollen. Je 1 EL Füllung auf der Teigplatte im Abstand von 4 cm verteilen. Die Ränder mit dem Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen trennen. In kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Kartoffelsud:

130 g mehligkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Zitrone, Saft
50 g Butter
300 ml Fleischfond
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. 25 g Butter erhitzen, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Fond auffüllen und die Kartoffeln ca. 15 Minuten sehr weichkochen. Dann mit dem Fond durch ein feines Sieb drücken und in den Topf zurückgeben. Einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Zitronensaft und 25 g kalte Butterwürfel unterrühren.

Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen, in Ringe hobeln und mit Mehl und Paprikapulver mischen. Im heißen Fett ausbacken.
1 rote Zwiebel
1 EL Mehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Nach dem Anrichten mit Schnittlauch und Kresse und Röstzwiebeln dekorieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Schnittlauch und Kresse garnieren.
½ Bund Schnittlauch
½ Beet grüne Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Kruselburger

Zanderfilet im Wurzel-Weißwein-Sud mit Erbsenpüree, Thaispargel, offenen Ricotta-Parmesan-Nudeln und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 dicke Zanderfilets, ohne Gräten, ohne Haut
Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und zu putzen. Mit Salz würzen.

Für den Sud:

500 g Wurzelgemüse, z.B. Karotten, gelbe Rüben, Sellerieknolle, Lauch, Pastinake
1-2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
150 g Butter
100 ml Sahne
500 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond
500 ml Fischfond
3-4 Zweige Petersilie
3-4 Zweige Liebstöckel
2-3 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse und Schalotten schälen, putzen bzw. abziehen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken.

Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Mit dem Gemüse- und Fischfond aufgießen und das geschnittene Gemüse, Lorbeerblätter, Petersilie sowie Liebstöckel hinzufügen und kurz köcheln lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Danach alles passieren und den Sud auffangen. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab kurz aufmixen. Topf beiseitestellen und das Fischfilet zum Garziehen kurz in den Sud geben.

Für das Erbsenpüree:

500 g TK-Erbsen
1-2 mehligkochende Kartoffeln
1 Zitrone, Abrieb & Saft
2 EL Butter
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf die Erbsen mit Butter und ein wenig Wasser weich dünsten. Kartoffel schälen, klein schneiden und ebenfalls weich dünsten. Erbsen und Kartoffeln vermengen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Sahne zugeben. Alles mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Püree mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Spargel:

50 g Thaispargel
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen und kurz in einer Pfanne in etwas Öl und Butter bissfest braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nudeln: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einwickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen und kreisförmig ausstechen. Kreise bis zur Mitte einschneiden, dann zu kleinen „Tüten“ formen. Pasta-Tüten in Salzwasser al dente garen, aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

2 Eier
125 g Semola di grano duro
75 g Mehl, Type 00
1 Prise Salz

Für die Ricotta-Parmesan-Fülle: Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben. Ricotta in eine Schüssel geben, Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb zugeben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Zitrone, Saft & Abrieb
250 g Ricotta Cremosa
100 g Parmesan
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Öl: Stiele entfernen, Blätter in ein hohes Gefäß geben, mit Öl auf mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Bund Basilikum
200 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Lachskaviar, Blüten und Sprossen als Garnitur verwenden.

10 g Lachskavier
Kleine lila, essbare Blüten
Erbsensprossen, zum Garnieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz, Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland), Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden), Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz, Wildfang: Handleinen-Angelleinen



Nikolaj Beck

Rehfilet im Pilzsud mit gebackenen Grießkrapfen, Pilz- und Gemüse-Julienne und Sauerkirsch-,Kaviar“

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 küchenfertige Rehfilets, à ca. 80 g
Butterschmalz, zum Braten
5 Wacholderkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Heißluft vorheizen.

Wacholderkörner anstoßen und in einer Pfanne erhitzen bis sie glänzen, dann Butterschmalz dazugeben. Rehfilets parieren, salzen und pfeffern. In die heiße Pfanne geben und in der Wacholderbutter bei großer Hitze von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren im Backofen bei 60 Grad warmhalten.

Für den Pilzsud:

250 g weiße Champignons
10 g getrocknete Steinpilze
1 Scheibe Sellerie
2 Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 ml Pilzfond
100 ml weißer Portwein
100 ml roter Portwein
1 EL Pflanzenöl
5 Zweige Thymian
½ Bund Petersilie
5 Wacholderkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze kleinhacken und in Wasser einweichen. Sellerie schälen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Sellerie, Zwiebel und Champignons würfeln und in wenig Öl scharf anrösten.

Tomaten klein schneiden. Knoblauch, Tomaten, angedrückte Wacholderbeeren, Steinpilze und Kräuter mit in den Topf geben, dann mit den Portweinen ablöschen. Den Ansatz mit Pilzfond und dem Einweichwasser der Steinpilze aufgießen und zum Kochen bringen. Für ca. 25 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze kochen und einreduzieren. Den eingekochten Pilzsud durch ein mit einem Küchenpapier ausgelegtem Sieb abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Grießkrapfen:

40 g geräucherter Schwarzwälder
Bauchspeck
60 g vorgegarte Maronen
1 Ei, Größe M
20 g Butter
110 ml Milch
Neutrales Öl, zum Frittieren
55 g Weichweizengrieß
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Speck und Maronen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas abkühlen lassen.

Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen, den Grieß unter Rühren dazugeben. Weiterrühren, bis die Masse klumpenfrei ist und stockt. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Ei in die Grießmasse unterrühren, Speck- und Maronenwürfel unterheben und mit Muskat abschmecken.

Von der Masse mit einem Löffel kleine Nocken abstechen, in eine runde Form bringen und in einer Fritteuse bei 170 Grad ca. 5 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Julienne:

75 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge
½ Stange Lauch
1 Karotte
1 Zitrone, Abrieb
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze bzw. Kräuterseitlinge säubern und längs in schmale Streifen schneiden. Lauch und Karotte putzen bzw. schälen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilzstreifen darin anbraten. Wenn diese braun geworden sind, zuerst die Karotten, dann die Lauchstreifen dazugeben und nur noch kurz mitdünsten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kirsch-,Kaviar“:
170 ml Kirschsafft, Muttersaft 100%
300 ml Pflanzenöl
2 g Agar-Agar

Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und im Kühlschrank kühlen.

Kirschsafft in einen Topf geben, Agar-Agar einrühren und unter ständigem Rühren zum Aufkochen bringen. Sofort abschalten und etwas abkühlen lassen.

Mit einer Pipette oder Spritze Kirschsafft einsaugen und langsam in das gekühlte Öl tröpfeln lassen. Durch das Abkühlen und Gelieren im Öl sollten sich kleine Kügelchen (Kaviar) bilden, die fest werden und zu Boden sinken. Vor dem Servieren den Kaviar vorsichtig absieben und kurz mit Wasser abspülen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sven Riese

Im Schwarzbier-Sud gegartes Schweinefilet mit Knöpfle und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud und das Fleisch:

400-500 g küchenfertiges Schweinefilet
 1 Möhre
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 250 ml Schwarzbier
 150 ml Gemüsfond
 1 TL Tomatenmark
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL Honig
 Öl, zum Anbraten
 1 TL Speisestärke
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Möhre schälen. Zwiebel, Knoblauch und Möhre fein würfeln.

Schweinefilet in ca. 3-4 cm dicke Medaillons schneiden, salzen und pfeffern.

In einem heißen Topf oder Bräter Öl erhitzen, die Filets rundherum, ca. 2 Minuten pro Seite, scharf anbraten, dann herausnehmen und beiseitelegen.

Im gleichen Topf Zwiebeln, Knoblauch und Möhre anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Schwarzbier ablöschen, dann Fond dazugeben. Senf, Honig und Lorbeerblatt einrühren. Alles ca. 10-15 Minuten einkochen lassen. Dann den Sud durch ein Sieb passieren und ggf. mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filetstücke in den Sud legen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Knöpfle:

2 Eier
 1 EL Butter
 150 g Mehl, Type 405
 1 Pund Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren, nach und nach 50 ml Wasser zugeben, bis ein zäher Teig entsteht, der Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig portionsweise mit einem Knöpfle-Schaber in das Wasser geben. Sobald die Knöpfle an der Wasseroberfläche schwimmen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Petersilie fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Knöpfle darin schwenken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat
 20 g Granatapfelkerne
 20 g Pinienkerne
 1 EL Weißweinessig
 ½ TL mittelscharfer Senf
 ½ TL Honig
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Ggf. etwas kleiner zupfen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Weißweinessig, Senf, Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Dressing vor dem Anrichten über den Salat geben. Mit Granatapfelkernen und Pinienkernen bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Harry Schüle

Kesselfleisch 2.0: Im Gemüse-Fleisch-Sud gegerate Schweinemedallions mit Butterbröseln, Brokkoli und Butter-Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

1 Schweinefilet, ca. 500 g
1 Prise Zucker
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Filet die Sehne und das Fett entfernen und für den Sud beiseitelegen. Das Filet in sechs Medallions à 3 cm Dicke schneiden. Die Medallions dann einseitig salzen und leicht zuckern. Die Medallions in Öl ganz kurz auf der gezuckerten Seite in einem Topf für den Sud anbraten und wieder entnehmen.

Für den Sud:

Abschnitte des Schweinefilets, von oben
2 Stangen Staudensellerie
2 Möhren
½ Lauch
1 Zwiebel
500 ml Gemüsefond
3 EL Sonnenblumenöl
1 Zweig Liebstöckel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie, Möhren und Lauch waschen, putzen und grob kleinschneiden. Öl in dem Topf erhitzen, in dem zuvor die Medallions angebraten wurden. Abschnitte des Filets zusammen mit der Zwiebel dunkel anbraten. Dann mit Gemüsefond ablöschen, das restliche Gemüse hinzugeben und weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Liebstöckel zugeben und für ca. 1 Minute mitkochen. Dann den Sud durch ein Sieb passieren, in einer Schüssel auffangen und wieder in den Topf zurückleeren.

Für die Fertigstellung:

Sobald der Sud fertig ist, die angebratenen Schweinemedallions zugeben. Das Fleisch im Sud bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Dann sofort herausnehmen und anrichten.

Für den Brokkoli:

1 Brokkoli
500 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Röschen des Brokkoli vom Strunk trennen und im Salzwasser waschen. Im Gemüsefond solange kochen (ca. 5 Minuten) bis sich eine Gabel leicht durch den Ansatz der Röschen drücken lässt. Danach Fond abgießen. Mit etwas Muskat würzen.

Für die Möhren:

5 junge Möhren
50 g Butterschmalz
1 TL Puderzucker
1 TL gemahlener Kurkuma
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren reinigen und mit einem Sparschäler in Form bringen. Möhren ca. 2 Minuten zusammen mit dem Brokkoli mitkochen und wieder entnehmen. Möhren auf einem Teller mit Puderzucker bestreuen und dann in eine heiße Pfanne mit dem zerlassenen Butterschmalz geben. Kurkuma über die Möhren streuen und braun anrösten.

Für die Brösel:

75 g Butter
3 EL Semmelbrösel

Butter in einem Topf zergehen lassen, dann Semmelbrösel zugeben. Bei kleiner Hitze goldbraun anbraten.

Für die Garnitur:

6 Halme Schnittlauch

Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.