

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juli 2026 ▪
Tagesmotto „Internationale Klassiker“ mit Robin Pietsch



Heike Benneker

Österreich: Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

- 4 Eier
- 30 g Butter
- 1 EL saure Sahne
- 50 g Butterschmalz
- 125 ml Milch
- 3 cl brauner Rum
- 2 EL Rosinen
- 120 g Mehl
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosinen in Rum einweichen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen. In einer Schüssel Eigelb, saure Sahne, Milch, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne von ca. 24 cm Durchmesser erhitzen und den Teig hineingeben. Die eingeweichten Rumrosinen auf dem Teig verteilen. Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und den Kaiserschmarrn etwa 15 Minuten fertig backen. Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mit zwei Holzspateln in Stücke zerteilen. Butter und Zucker in Flöckchen über den Kaiserschmarrn geben und auf der Herdplatte leicht karamellisieren lassen.

Für das Apfelmus:

- 1 Boskop-Apfel
- 1 Braeburn-Apfel
- ½ Zitrone, Saft
- ½ Vanilleschote
- ½ EL gemahlener Zimt
- 1-2 EL Zucker

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stück schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. 40 ml Wasser in einen Topf geben. Vanilleschote, Vanillemark, Zimt und Zucker einrühren und aufkochen lassen. Apfelstücke dazu geben und bei niedriger bis mittlerer Hitzte etwa 15-20 Minuten weich köcheln. Gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Schote entfernen und die Masse mit einem Stabmixer zu feinem Mus pürieren. Mit Zucker und nach Geschmack etwas Zitronensaft abschmecken.

Für das Vanilleeis:

- 225 ml Sahne
- 110 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Rohrzucker
- ½ Vanilleschote
- ½ TL Vanilleextrakt

Sahne steif schlagen und beiseitegestellt. Ei mit dem Rohrzucker über einem Wasserbad so lange aufschlagen, bis die Masse hell, cremig und schaumig ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat (ca. 5 Minuten). Anschließend die Masse vom Wasserbad nehmen und weiter schlagen, bis sie abgekühlt ist. Milch und Vanilleextrakt verrühren und zur Eimasse geben. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, sodass eine luftige, homogene Masse entsteht. Eisbasis anschließend in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die Garnitur:

- 40 g Puderzucker

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Chiara Soujon

Indien: Butter Chicken mit Kurkuma-Reis und Raita

Zutaten für zwei Personen

Für das Butter Chicken:

300 g Hähnchenbrustfilet
2 Knoblauchzehen
½ Zitrone, Saft
2 EL Naturjoghurt
1 EL Olivenöl
¼ TL Chilipulver
1 Prise Zimt
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Koriander
1 Messerspitze Kurkuma
1 Prise gemahlener Macis
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise gemahlener Kardamom
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein pressen. Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermengen und die Hähnchenstücke darin marinieren. Marinade mindestens 30 Minuten ziehen lassen, idealerweise mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank. In einer Pfanne das marinierte Hähnchenfleisch scharf anbraten, bis es rundum Farbe angenommen hat.

Für die Butter-Chicken-Sauce:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2-3 cm Ingwer
100 ml Sahne
60 g Butter
300 g passierte Tomaten
30 ml neutrales Pflanzenöl
60 g Cashewkerne
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Koriander
1 Prise gemahlener Macis
1 Prise gemahlener Nelken
1 Prise gemahlener Kardamom
¼ TL Chilipulver
¼ TL gemahlener Kurkuma
¼ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Zwiebel grob hacken, Knoblauch und Ingwer fein reiben.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Butter, Knoblauch, Ingwer und Cashewkerne hinzufügen und kurz mit braten. Mit passierten Tomaten ablöschen. Zucker sowie alle Gewürze einrühren und die Sauce einmal aufkochen lassen.

Anschließend die Hitze reduzieren und die Sauce etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen. Sauce fein pürieren, Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen. Das angebratene Fleisch in die Sauce geben und alles bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist.

Für den Kurkuma-Reis:

150 g Basmati
1 EL Butter
½ TL gemahlener Kurkuma
Salz, aus der Mühle

Basmati gründlich waschen, bis das Wasser klar abfließt. Butter in einem Topf erhitzen und Kurkuma darin kurz anrösten, bis er duftet. Basmati hinzufügen und unter Rühren kurz mitschwitzen. 300 ml Wasser sowie eine Prise Salz dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Anschließend den Reis bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel garen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde und der Reis locker und weich ist.

Für die Raita:	Joghurt mit 1 Esslöffel Zitronensaft glatt verrühren. Gurke entkernen, fein reiben und gut ausdrücken beziehungsweise abtropfen lassen.
¼ Salatgurke	
2 Frühlingszwiebeln	Anschließend unter den Joghurt mischen. Frühlingszwiebeln, Koriander und Minze fein hacken und zusammen mit Kreuzkümmel und gemahlenen Senfkörnern unterrühren. Raita mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.
½ Zitrone, Saft	
150 g Naturjoghurt	
1 Zweig Koriander	
1 Zweig Minze	
½ TL gemahlener Kreuzkümmel	
½ TL gemahlene Senfkörner	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melanie Barna

Mexiko: Chili con carne mit geröstetem Roggenbrot, Frischkäse-Topping und Tomaten-Aprikosen-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für das Chili con Carne:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 2 längliche Tomaten
- 150 Kidneybohnen, aus der Dose
- 100 g Mais, aus der Dose
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelscharfe rote Chilischote
- 2 EL Tomatenmark, 2-fach konzentriert
- 250 ml Rinderfond
- 1–2 TL Harissapaste
- 1 Spritzer scharfe Chilisauc
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 TL Rohrzucker
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise gemahlener Cayennepfeffer
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das geröstete Roggenbrot:

- 2 Scheiben Roggenbrot

Für das Frischkäse-Topping:

- ½ Zitrone, Saft
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL Tahin
- ¼ TL Honig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote fein hacken. Tomaten ebenfalls würfeln. Kidneybohnen und Mais in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Rinderhackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten, bis es gleichmäßig gebräunt ist. Paprika und Chili dazugeben und einige Minuten mitbraten. Tomatenmark und Rohrzucker einrühren und kurz karamellisieren lassen. Anschließend die frischen Tomaten und die Rinderfond hinzufügen.

Das Chili mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Chili leicht sämig wird.

Zum Schluss Kidneybohnen und Mais unterrühren und weitere 5-10 Minuten erhitzen. Mit Chilisauc und Harissa abschmecken.

Brotscheiben in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten.

Frischkäse und Tahin glatt verrühren. Zitronensaft und Honig einarbeiten, bis eine cremige, leicht säuerlich-süße Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten-Salsa:

- 1 Strauchtomate
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Chilischote
- 1 Aprikose
- 1 Zitrone, Saft
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zweige Basilikum
- Salz, aus der Mühle

Das Kerngehäuse der Tomate entfernen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln bzw. pressen. Chili fein hacken. Aprikose entkernen und ebenfalls hacken. Alle Zutaten mit Zitronensaft, Olivenöl und fein geschnittenem Basilikum vermengen und mit Salz abschmecken. Das Brot mit dem Frischkäse bestreichen, mit Salsa toppen und mit Basilikumblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juli 2026**
Zusatzgericht von Robin Pietsch



**Schweden: Köttbullar mit Kartoffelpüree, Pilz-
Rahmsauce und Preiselbeermarmelade**

Zutaten für zwei Personen

Für die Köttbullar:

350 g Rinderhackfleisch
 ½ Zwiebel
 1 Scheibe Toastbrot
 1 Ei
 50 ml Milch
 ½ EL mittelscharfen Senf
 500 ml Rinderfond
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 2 Zweige glatte Petersilie
 ½ TL gemahlener Piment
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Petersilie ebenfalls fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Anschließend leicht abkühlen lassen. Toastbrot in der Milch einweichen, gut ausdrücken und zusammen mit dem Hackfleisch, dem Ei, Senf, der angeschwitzten Zwiebel und der Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Piment, Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse kleine, gleichmäßige Bällchen formen. Köttbullar in heißem Rinderfond gar ziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree

500g festkochende Kartoffeln
 100 g Butter
 100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten weichkochen.

Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und zerdrücken. Die warme Butter-Milch-Mischung unterrühren und ein cremiges Püree herstellen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Pilz-Rahmsauce:

100 g Austernpilze
 100 g Champignons
 ½ Zwiebel
 250 ml Sahne
 Butter, zum Anbraten
 2 EL mittelscharf Senf
 1 Schuss Weißwein
 1 TL helle Sojasauce
 250 ml Rinderfond
 Stärke, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Champignons und Austernpilze putzen, ggf. etwas kleiner schneiden und mit einer Flocke Butter anbraten. Mit einem Schuss Weißwein und Sojasauce ablöschen. Rinderfond angießen und die Sauce einige Minuten leicht köcheln lassen, damit sie etwas reduziert und an Geschmack gewinnt. Sahne und Senf einrühren und alles gut verrühren, bis eine homogene, cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze einige Minuten sanft einkochen lassen.

Falls die Sauce zu dünn ist, etwas Speisestärke in kaltem Wasser anrühren, einrühren und kurz aufkochen lassen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Zum Schluss die Köttbullar in die Sauce geben und darin bei niedriger Temperatur warmhalten, sodass sie die Aromen aufnehmen.

Für die Preiselbeermarmelade:

250 g gefrorene Preiselbeeren
85 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Preiselbeeren mit dem Zucker in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen, anschließend die Temperatur reduzieren und etwa 15 Minuten sanft einkochen lassen. Falls die Konsistenz noch zu flüssig ist, weitere 5-10 Minuten einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.