

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Tilo Rother

**Souffliertes Schnitzel vom Duroc-Schweinerücken mit
lauwarmem schwäbischem Kartoffelsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Duroc-Schweinerücken
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier, Größe M
 500 g Butterschmalz
 200 g Mehl, Typ 405
 200 g Paniermehl
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Schweinerücken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schnitzel auf der glatten Fläche mit Frischhaltefolie belegen und platt klopfen. Eine Zitronenscheibe für die Garnitur zur Seite legen. Zitronensaft auspressen. Schnitzel salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend in Mehl wenden, danach durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in Paniermehl wenden.

Eine Pfanne zur Hälfte mit Butterschmalz füllen und auf ca. 160 Grad erhitzen. Rosmarin dazugeben.

Schnitzel in die Pfanne geben und unter kreisförmiger Bewegung jede Seite für ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken. Zum Schluss auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Das Schnitzel im Backofen warmhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelsalat:

300 g mittelgroße festkochende
 Kartoffeln
 ½ Zwiebel
 300 ml Rinderfond
 1 EL Apelessig
 1 EL mittelscharfer Senf
 2 EL Sonnenblumenöl
 ½ Bund Schnittlauch
 2 Prisen Zucker
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und zum kalten Rinderfond geben.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben zum Rinderfond geben und den Herd anschalten. Kartoffeln ca. 15-20 Minuten kochen lassen, bis sie gar sind.

In einem Messbecher ein Dressing aus Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker herstellen.

Anschließend die Kartoffeln über ein Sieb abgießen und die Brühe wieder in den Topf geben. Den Messbecher mit dem Dressing mit 150 ml von der Brühe auffüllen und 3-4 Kartoffelscheiben dazugeben und alles mit einem Pürierstab zu einer sämigen Konsistenz pürieren. Die gegarten Kartoffelscheiben in eine kleine Schüssel geben. Das Dressing über die Kartoffeln geben. Schnittlauch hacken und dazugeben. Alles mit einer Gabel vermengen und die Kartoffeln etwas mitzerkleinern. Zum Schluss mit Sonnenblumenöl verfeinern.

Für die Garnitur:

Zitrone, von oben
 4 EL Preiselbeermarmelade
 1 Zweig Petersilie

Zitronenscheibe und Preiselbeermarmelade zum Schnitzel servieren. Kartoffelsalat mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabrina Glaser

Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für Nudelteig:

2 Eier
125 g Mehl, Type 00
25 g Hartweizengrieß +
Hartweizengrieß, zum Nacharbeiten
1 Prise Salz

Das Mehl, Hartweizengrieß, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ggf. mit mehr Grieß nacharbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen.

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch
20 g fein gewürfelter Schinkenspeck
125 g Babyspinat
1 Scheibe Toastbrot, vom Vortag
1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 Ei
1 EL Butter
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken. Milch in einem Topf erwärmen.

Toastbrot würfeln, mit der warmen Milch übergießen und ziehen lassen. Spinat waschen, sehr gut ausdrücken und fein hacken.

Zwiebel, Knoblauch und Speck in Butter goldbraun anbraten. Spinat zugeben, kurz zusammenfallen lassen und die Masse leicht abkühlen lassen.

Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Brotwürfel und Spinatmischung unterarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht.

Für die Fertigstellung:

1 Karotte
1 kleine Sellerieknolle
700 ml Rinderfond
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Liebstöckel

Nudelteig dünn ausrollen und in ca. 30x15 cm große Teigplatten schneiden. Die Füllung löffelweise mittig aufsetzen, dabei etwa 4 cm Abstand lassen.

Teigränder mit Wasser bestreichen, Teig überklappen und gut andrücken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels zwischen den Portionen abdrücken, Maultaschen ausschneiden und sauber verschließen.

Den Fond in einem großen Topf erhitzen. Karotte und Sellerieknolle schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Fond geben. Maultaschen portionsweise einlegen und bei milder Hitze etwa 15 Minuten sanft ziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten. Schnittlauch und Liebstöckel hacken. Maultaschen mit Schnittlauch und Liebstöckel garnieren.

Für die Zwiebeln:

1 große Zwiebel
3 EL Butterschmalz

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
2 EL weißer Balsamicoessig
½ EL Dijonsenf
1 EL süßer Senf
1 EL körniger Senf
4 EL neutrales Öl
4 EL Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit ca. 2-3 EL Wasser in ein Schraubglas geben, kräftig salzen und pfeffern. Deckel drauf und 30–40 Sekunden schütteln, bis das Dressing cremig emulgiert ist. Abschmecken und mit dem Feldsalat vermischen.

Die Maultaschen in tiefen Tellern anrichten, mit etwas Brühe und Gemüsewürfeln umgießen, sowie die geschmelzten Zwiebeln darüber geben.



Nico Fedorovski

Rib-Eye-Steak mit Jalapeño-Butter, Möhrenpüree, eingelegten Zwiebeln, Koriander-Schmand und Blattsalat mit Mango-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak und die Butter:

2 Rib-Eye-Steak à 240 g
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 grüne Jalapeño
100 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
Knoblauchpulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Jalapeños in Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Rib-Eye-Steak von beiden Seiten kräftig mit Salz würzen und scharf anbraten. Maximal 1-2 Minuten pro Seite mit Butter und den anderen Gewürzen arrosieren. Beiseitestellen und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad im Ofen weitergaren.

Für das Püree:

400 g Karotten
2 mittelgroße Kartoffeln
100 g Butter
150 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten und Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend pürieren. Butter und Milch unterheben und das Püree mit Muskatnuss, weißem Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Zwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebeln
1 Limette, Saft & Abrieb
100 ml Apfelessig
2 EL Honig
½ TL Koriandersaat
½ TL Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und längs in dünne Streifen schneiden. Die flüssigen Zutaten mit dem Koriandersaat und den Pfefferkörnern im Topf aufkochen. Limettenabrieb hinzugeben. Die Zwiebeln bei Bedarf nachsüßen oder nachsalzen. Mit Limettensaft abschmecken.

Für den Koriander-Schmand:

1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft & Abrieb
200 g Schmand
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Koriander fein hacken.. Schmand, Knoblauch, Koriander, Zitronenabrieb sowie Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen und kaltstellen.

Für den Salat:

½ Kopfsalat
½ Eichblattsalat
1 Mango
1 Limette, Saft
150 ml Sonnenblumenöl
2 EL Agavendicksaft
1 TL Dijonsenf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salate waschen. Limettensaft auspressen. Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einen Teil der Mango pürieren und zusammen mit dem Öl, Agavendicksaft, Senf, sowie Salz und Pfeffer hochemulgieren. Den anderen Teil der Mango für den Salat würfeln. Vor dem Servieren alles vermengen.

Für die Garnitur:

1 Beet Knoblauchkresse

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Seda Tufan

Kartoffel-Manti auf Knoblauch-Minz-Joghurt mit aromatisierter Butter und Walnuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
1 EL neutrales Öl
400 g Mehl
1 TL Salz

In einer Schüssel zunächst 200 ml Wasser mit dem Ei, dem Salz und dem Öl vermengen. Die Flüssigkeit zum Mehl geben. Alles kräftig durchkneten. Sollte der Teig noch zu trocken sein, ca. 100 ml Wasser schluckweise hinzugeben. Den Teig so lange kneten, bis ein fester, glatter Teig entsteht. Den Teig abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung:

400 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
Neutrales Öl, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig anbraten. Tomatenmark, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss hinzufügen und kurz mitrösten. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse direkt zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Alles anbraten und gut vermengen. Die Masse etwas abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig dünn ausrollen und in kleine Quadrate schneiden. Mit dem Spritzbeutel etwas Füllung in die Mitte setzen. Die Ecken zur typischen Manti-Form verschließen. Manti in Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen. Wichtig: Vor dem Abgießen eine Kelle Kochwasser für die Butter auffangen.

Für den Joghurt:

300 g türkischer Joghurt
2 Knoblauchzehen
½ Bund Minze
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein hacken. Minze hacken. Joghurt mit dem Knoblauch, Salz und Minze verrühren.

Für die Butter:

100 g Butter
1 TL Tomatenmark
1 EL getrocknete Nana-Minze
1 EL edelsüßes Paprikapulver
Chilipulver, nach Geschmack
1 Schuss Kochwasser, von oben

Butter in einer Pfanne bräunen. Getrocknete Minze, Paprika und Chili dazugeben. Zum Schluss das Tomatenmark einrühren und mit dem aufgefangenen Nudelwasser ablöschen. Kurz einköcheln lassen.

Für den Crunch:

30 g Walnüsse
3 EL Agavendicksaft

Walnüsse grob hacken, kurz anrösten und mit Agavendicksaft karamellisieren. Beiseitestellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eric Püttmann

Risotto alla milanese mit gebratenem Kalbsfilet im Kräutermantel und Chimichurri

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
30 g Parmesan
30 g Butter
120 ml trockener Weißwein
1 Liter Hühnerfond
Olivenöl, zum Anbraten
0,2 g Safran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen und warmhalten. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis hinzugeben und ca. 45 Sekunden unter rühren glasig rösten. Weißwein und Safran hinzugeben und einkochen lassen.

Nach und nach warmen Fond unter ständigem Rühren zugeben, bis der Reis cremig und al dente ist. Parmesan reiben.

Den Topf vom Herd ziehen. Butter und Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 300-400 g
Butter, zum Arrosieren
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filet im heißen Rapsöl von jeder Seite scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz mit Butter arrosieren. Im Ofen bei 160 Grad bis zum gewünschten Garpunkt fertig garen.

Für den Kräutermantel:

1 Bund Schnittlauch
2 EL getrockneter rosa Pfeffer
2 EL Tomatenflocken

Schnittlauch fein schneiden. Den rosa Pfeffer fein hacken und zusammen mit den Tomatenflocken und dem Schnittlauch vermengen.

Für das Chimichurri:

1 Knoblauchzehe
½ Chilischote
½ Zitrone, Saft & Abrieb
100 ml Olivenöl
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Petersilie so klein wie möglich hacken, ebenso den Knoblauch sowie die Chilischote. Alles mit den Gewürzen und dem Öl in eine Schüssel geben und vermengen. Zitronensaft auspressen und Zitronenschale abreiben. Chimichurri mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Das Fleisch vorsichtig in der Schnittlauch-Mischung wenden, damit ein schöner Kräutermantel entsteht. In gleichmäßige Stücke schneiden und auf dem Risotto anrichten. Chimichurri auf das Filet geben oder optional in einer extra Schüssel servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Felicitas Dölling

Frikassee von der Maishähnchenbrust mit Gemüse, sautierten Pilzen und Basmati-Wildreis-Mix

Zutaten für zwei Personen

Für das Frikassee:

1 Maishähnchenbrust, ca. 300 g
 3 Stangen grüner Spargel
 100 g braune Champignons
 100 g Zuckerschoten
 2 Karotten
 1 Zitrone, Abrieb
 100 ml Sahne
 Butter, zum Anbraten
 125 ml trockener Weißwein
 200 ml Geflügelfond
 Öl, zum Anbraten
 3 EL Mehl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den grünen Spargel am unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zuckerschoten waschen, putzen und gleichmäßig klein schneiden. Karotte schälen und in Scheiben schneiden.

Zuerst die Karotten, dann den Spargel und zum Schluss die Zuckerschoten in Öl anbraten und ca. 7 Minuten braten lassen. Gemüse aus der Pfanne nehmen.

Hähnchenbrust in gleichmäßige Stücke schneiden und in etwas Öl ganz leicht anschwitzen. Darauf achten, dass die Stücke keine Röstaromen annehmen. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

3 EL Butter in die Pfanne geben, mit Mehl anrösten und mit Weißwein und Geflügelfond glattrühren und einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell etwas Sahne angießen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer weiteren Pfanne in Butter scharf anbraten.

Hähnchenbrust und Gemüse in die Sauce geben und gar ziehen lassen. Mit Zitronenabrieb und Zucker abschmecken.

Für den Basmati- Wildreis:

100 g Wildreis mit Basmati
 ½ TL Salz

Reis so lange in einem Sieb waschen, bis das Wasser klar ist. Einen Topf mit Salz und 250 ml Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Basmati-Wildreis dazugeben und im geschlossenen Topf ca. 15 Minuten sanft köcheln, den Reis dabei nicht umrühren. Dann den Reis abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Nach ca. 3 Minuten kann der Reis angerichtet werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.