

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2026** ▪
Tagesmotto „Rheinische Küche“ mit Mario Kotaska



Lisa-Marie Hack

Schneller rheinischer Sauerbraten mit Rosinen-Jus, Mini-Serviettenknödeln und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Sauerbraten:

300 g Rinderfilet
 2 Karotten
 2 Zwiebeln
 200 g Butterschmalz
 100 g kalte Butter
 300 ml kräftiger Rotwein
 100 ml Balsamicoessig
 300 ml Rinderfond
 200 g Tomatenmark
 100 g Honig
 3 Zweige Thymian
 3 Zweige Liebstöckel
 100 g Rosinen
 1 Lorbeerblatt
 3 Pimentkörner
 1 Nelke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet salzen, pfeffern und jede Seite ca. 2 Minuten in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und ruhen lassen.

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Karotten schälen und fein würfeln. Zwiebeln und Karotten im Bratensatz vom Fleisch anschwitzen. Tomatenmark ebenfalls hinzugeben und kurz mitrösten. Kräuter hinzugeben.

Mit Rotwein und Essig ablöschen und zur Hälfte einkochen. Ein Gewürzsäckchen mit dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern und der Nelke befüllen.

Rinderfond, Gewürzsäckchen, Honig und Rosinen dazu geben und ca. 8–10 Minuten einkochen. Dann Gewürzsäckchen und Kräuter herausnehmen. Sauce ggf. mit kalter Butter montieren.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch in der Sauce 2–3 Minuten ziehen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Knödeln servieren.

Für die Knödel:

4 altbackene Brötchen
 2 Eier
 250 ml Milch
 2 EL Butter
 2 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Brötchen würfeln. Milch etwas erhitzen. Petersilie hacken.

Brötchenwürfel mit der warmen Milch übergießen, Eier, Butter, Salz, Muskatnuss und die gehackte Petersilie dazugeben. Gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Knödelmasse in Klarsichtfolie einschlagen und in kochendem Wasser ca. 8–10 Minuten gar ziehen lassen. Zuletzt in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Für den Salat:

3 vorgegarte Rote Bete
 1 Zwiebel
 1 EL Weißweinessig
 2 EL neutrales Öl
 ¼ Bund Schnittlauch
 1 TL Zucker
 1 Msp. Spekulatius-Gewürz
 1 Msp. Kümmelsamen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Schnittlauch ebenfalls fein hacken. Beides in eine Schüssel mit der Bete geben. Essig und Öl dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annette Weiler

Feldsalat mit gebratenen Blutwurst-Päckchen, Kartoffel-Apfel-Stampf und gerösteten Bauernbrotwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurstpäckchen:

24 cm dünne geräucherte Blutwurst
1 große mehligkochende Kartoffel
1 roter Apfel
½ Zitrone, Saft
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Die Pelle der Blutwurst abziehen und die Wurst in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Stücke sehr fein hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Kartoffel schälen und aus der Mitte zwölf sehr dünne, ca. 9-10 cm lange Scheiben hobeln. Jeweils zwei Kartoffelscheiben längs überlappend auflegen, darauf Apfel- und Blutwurststücke verteilen und zu einem Päckchen zusammenrollen. Bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren. Blutwurst-Päckchen in heißem Öl rundherum goldbraun braten.

Für den Salat:

200 g Feldsalat

Salat waschen und trockenschleudern.

Für das Salatdressing:

2 EL Apfelessig
1 TL süßer Senf
½ TL Meerrettich aus dem Glas
1 TL flüssiger Honig
2 EL Zitronenöl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren.

Für die Kartoffelcreme:

1 mehligkochende Kartoffel
Kartoffelreste, von oben
Apfelreste, von oben
1-2 TL Crème fraîche
1 TL Calvados
2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen, klein schneiden und zusammen mit den Resten der Kartoffel von oben in Salzwasser weichkochen. Apfelreste reiben. Petersilie hacken.

Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit den Apfelresten, Crème fraîche, Calvados und fein gehackter Petersilie gut vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und warmstellen.

Für die gerösteten

Bauernbrotwürfeln:

1 Scheibe Sauerteigbrot, 1 cm dick
1 EL Butter

Rinde vom Brot entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter goldbraun von allen Seiten anrösten.

Für die Garnitur:

1 roter Apfel
1 EL Pinienkerne
2 EL Rucolasprossen

Aus dem Apfel Kugeln ausstechen und zusammen mit den Blutwurst-Päckchen in die Pfanne geben und kurz anbraten. Pinienkerne in einer separaten Pfanne leicht rösten und grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ingrid Puchegger

Rheinische Erbsensuppe und Schwarzbrot-Crostini mit Kalbsleber, karamellisiertem Apfel und Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g Speckwürfel
1 kleines Stück Sellerieknolle
½ Petersilienwurzel
1 Karotte
½ gelbe Karotte
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL TK-Erbsen
200 g gelbe Spalterbsen
125 ml Sahne
125 ml Kaffeesahne
250 ml Gemüsefond
1 Bund Schnittlauch
1 TL Safranfäden
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Spalterbsen in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Restliches Gemüse schälen und klein schneiden. Die eingeweichten Erbsen dazugeben, mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Pürieren, passieren und würzen.

Safran im Mörser zerstoßen. Mit etwas Wasser auflösen und dazugeben. Mit Sahne und Kaffeesahne verfeinern. Karotte schälen, klein würfeln und mit den TK-Erbsen weichkochen. Speckwürfel und Lauch in einer Pfanne anbraten und als Suppeneinlage verwenden. Mit Sahne und Schnittlauch garnieren.

Für das Crostini:

2 Scheiben Schwarzbrot
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
Neutrales Öl, zum Braten

Schwarzbrotsscheiben in Öl mit Thymian anrösten. Danach mit einer Knoblauch einreiben.

Für den Belag:

200 g küchenfertige Kalbsleber
1 große Zwiebel
1 Apfel
½ Zitrone, Saft
20 g Butter + Butter, zum Anbraten
100 ml Apfelsaft
40 ml Cognac
100 ml Kalbsfond
Neutrales Öl, zum Anbraten
2 Zweige Oregano
1 EL Speisestärke
150 g glattes Mehl
3 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in Öl und Butter anschwitzen.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen, 20 g Butter dazugeben und mit Apfelsaft und Fond ablöschen. Zucker mit Zitronensaft von einer halben Zitrone auflösen und Sauce einkochen lassen. Bei Bedarf mit Speisestärke abbinden. Äpfel hinzugeben und weiter einkochen. Mit Cognac aufgießen und flambieren

Leber mehlieren und in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit einem Stück Butter noch einmal durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Äpfeln auf der Brotscheibe schichten, darauf die Zwiebel verteilen und mit eingekochtem Apfelsud beträufeln. Mit Oregano verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2026** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1 Blutwurst
 1 Zwiebel
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst halbieren und portionieren. Die Schnittfläche mehlieren. Überschüssiges Mehl abklopfen.

Eine Pfanne erhitzen und die Blutwurst auf der Schnittfläche in Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffel-Stampf:

5 mehligkochende Kartoffeln
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und garen. Wasser abgießen. Kartoffeln mit Muskatnuss würzen und grob stampfen. Butter unterheben und weiterstampfen.

Für den karamellisierten Apfel:

1 Boskop-Apfel
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 Butter, zum Anbraten
 Calvados, zum Ablöschen
 Brauner Zucker, zum Karamellisieren

Apfel in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen und in Butter anschwitzen. Zucker darüber geben und karamellisieren. Anschließend mit Calvados ablöschen und das Ganze flambieren. Die karamellisierten Apfelschnitze erneut in Butter schwenken. Mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Karamell-Ansatz aufheben und mit etwas Calvados auffüllen, einreduzieren und je nach Geschmack als Sauce anrichten.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Mehl, zum Mehlieren

Zwiebel abziehen, mehlieren und in Ringe schneiden. Anschließend in der Fritteuse oder einem Topf mit Öl frittieren.

Für die Garnitur:

3 Zweige Petersilie
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Petersilie in der Fritteuse oder in einem Topf mit Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.