

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2025 ▪ „Kindheitserinnerungen“ mit Nelson Müller



Lena Rath

Pelmeni 2.0 mit Rote-Bete-Sud, Saure-Sahne-Espuma, Dill-Öl und Saure-Gurken-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Pelmeni:

200 g gemischtes Hackfleisch
2 Schalotten
1 Ei
200 g Mehl, Type 405
3 Lorbeerblätter
1 TL Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei mit Mehl, 1 TL Salz und 75 ml Wasser in einer Küchenmaschine mischen und 5 Minuten kneten lassen.

Schalotten abziehen, fein hacken und mit dem Hackfleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen und kleine Kreise ausschneiden. Mit jeweils 1 TL Hackfleischmasse füllen, falten und verschließen. Einen großen Topf mit Salzwasser und Lorbeerblättern zum Sieden bringen. Die Pelmeni darin ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und gar sind.

Für den Rote-Bete-Sud:

500 g vorgekochte Rote Bete
2 EL Weißweinessig
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
1 Prise Zucker
1 TL Salz

Rote Bete entsaften und durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf geben. Salz, Zucker, Weißweinessig, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen, aufkochen und leicht reduzieren lassen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Anrichten den Sud nochmals durch ein Sieb passieren.

Für das Espuma:

200 g Saure Sahne
70 ml Sahne
4 EL Sud von Essig-Gewürzgurken
1 Prise Salz

Saure Sahne, Sahne, Sud der Essig-Gewürzgurken und Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer vermengen. Die Masse in eine Espumaflasche umfüllen. Zum Anrichten eine Kapsel in die Espumaflasche schrauben und gut schütteln.

Für das Dill-Öl:

1 Bund Dill
100 ml neutrales Öl

Dill etwas klein hacken und mit dem Öl mixen. In einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Durch ein Passiertuch geben und das Dill-Öl auffangen. Zum Anrichten bereitstellen.

Für den Crunch:

4 eingelegte saure Gewürzgurken
3 EL Kartoffelstärke
3 EL Mehl
100 g Pankomehl
Öl, zum Frittieren

Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und mit einem Küchenkrepp abtupfen. Kartoffelstärke und Mehl mit 40 ml Wasser vermengen. Gurkenstücke mit der Masse benetzen und anschließend in Pankomehl wenden. Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und Gewürzgurken darin ca. 5 Minuten frittieren. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.



Oliver Giemsa

Schwäbische Maultaschen mit Tomaten-Ketchup, Petersilien-Mayonnaise und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

35 ml Milch
15 g Butter
250 g Weizenmehl, Type 550
1 Prise Salz

Die Milch, Butter, 100 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Die Hälfte des Mehls hinzugeben und schnell zu einem festen Teig verrühren. Den Teig dann mit dem restlichen Mehl mit den Händen oder mithilfe eines Küchengerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig idealerweise 30 Minuten ruhen lassen und dann mit einer Nudelmaschine zu einer dünnen Nudelplatte rollen. Auf einer bemehlten Oberfläche platzieren.

Für die Füllung:

150 g Kalbsbrät
150 g Rinderhackfleisch
1 dünne Scheibe Schweinebauchspeck
150 g frischer Baby-Spinat
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 altbackenes Brötchen
1 Ei
100 ml Milch
1 Liter Rinderfond
1 EL mittelscharfen Senf
40 g Stangensellerieblätter
5 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige frischer Majoran
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Pimentpulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen grob schneiden und in Milch einlegen bis es sich vollgesogen hat, dann ausdrücken. Spinat kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit Kräutern und dem Ei in einem Multizerkleinerer (nicht komplett) fein häckseln.

Speck und die Zwiebeln würfeln, in einer Pfanne kurz anbraten bis die Zwiebeln glasig sind, Knoblauch durch die Presse drücken und kurz mitbraten. Alles mit den restlichen Zutaten gut mit der Hand verkneten bis eine etwas gleichmäßige Masse entsteht.

Die Masse auf dem Nudelteig verteilen, einfalten und mit dem Griff eines Holzlöffels die Maultaschen formen. Die fertigen Maultaschen mit dem Messer zerteilen und in einem großen Topf in leicht kochendem Rinderfond (oder gesalzenem Wasser) 9-12 Minuten garen bis die Maultaschen oben schwimmen und etwas Falten geschlagen haben.

Für die Petersilien-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
150 ml Rapsöl
5 Zweige glatte Petersilie
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Ei trennen, Eigelb auffangen, Eiklar anderweitig verwenden. Eigelb, Senf, Salz und Zucker mischen. Unter ständigem Rühren das Rapsöl langsam hinzugeben bis sich eine Emulsion bildet. Den Saft der Zitrone und die gehackte Petersilie hineinrühren.

Für den Tomaten-Ketchup:

3 Stangen Stangensellerie
100 g Tomatenmark
1 EL Apfelessig
1 EL Sojasauce
2 EL Ahornsirup
1 TL rosenscharfes Paprikapulver

Tomatenmark mit Paprikapulver und Stangensellerie kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit 80 ml Wasser ablöschen, restliche Zutaten hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Sellerie vor dem Servieren entfernen.

1 Prise Pimentpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Röstzwiebeln: Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden oder hobeln, mehlieren und ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 kleine Zwiebel
1 EL Mehl
Pflanzenöl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cordula Pollok

Himmel un Ääd 2.0: Burger mit Blutwurst, Kartoffelpuffer-Buns, karamellisiertem Apfel, zweierlei Zwiebel, Schnittlauchquark und Apfelkompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

400 g festkochende Kartoffeln
Butterschmalz, zum Braten
1 Zweig Thymian

Muskatnuss, zum Reiben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Apfelkompott:

2 mittelgroße säuerliche Äpfel, z.B.
Boskoop
½ Zitrone, Saft
100 ml klarer Apfelsaft
1 Zweig Rosmarin
1 EL Zucker

Für die karamellisierten Apfelringe:

2 säuerliche Äpfel mit roter Schale, z. B.
Roter Topaz
1 EL Butter
50 ml klarer Apfelsaft
1 EL Zucker

Für die gepickelten Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
150 ml Apfelessig
6 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Röstzwiebeln:

2 Schalotten
2 EL Mehl
200 ml neutrales Pflanzenöl

Für den Schnittlauchquark:

150 g Quark, 40 % Fett
1 kleines Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob reiben, anschließend gut ausdrücken. Das Kartoffelwasser auffangen und die Stärke, die sich am Boden absetzt zu den geriebenen Kartoffeln geben. Thymianblättchen abzupfen und dazu geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben und zu flachen Tälern formen. Jede Seite 5-6 Minuten goldgelb und knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp entfetten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit dem Zucker in einen Topf geben und den Apfelsaft angießen. Rosmarinnadeln abzupfen, klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles aufkochen und köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Mit Zitronensaft abschmecken und mit einem Stampfer die Äpfel zerdrücken, so dass sie noch stückig bleiben. Abkühlen lassen und kalt servieren.

Äpfel waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse entfernen. Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Apfelringe dazugeben und karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Bis zum Servieren zur Seite stellen.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.

Apfelessig mit allen anderen Zutaten aufkochen, Zwiebeln hineingeben und bis zum Servieren ziehen lassen.

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, anschließend in Mehl wälzen. Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf 160 Grad erhitzen und die Schalotten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp zum Abtropfen geben.

Quark in einer Schüssel glatkrähen, Schnittlauch waschen und feine Röllchen schneiden. Schnittlauch zum Quark geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst, Boudin Noir
3 cm frischer Ingwer
1 TL Butterschmalz
Mehl, zum Bestäuben
1 Zweig Thymian
Piment d'Espelette, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blutwurst in Scheiben schneiden, vorher die Pelle entfernen. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurst und Thymian dazugeben. Ingwer fein darüber reiben und die Blutwurst langsam von beiden Seiten braten, so dass sie eine schöne Kruste bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Piment d'Espelette würzen.

Für die Fertigstellung:

1 Beet grüne Radieschenkresse

Kartoffelpuffer und Blutwurst auf einem Teller zu einem Burger anrichten. Den unteren Kartoffelpuffer dünn mit Schnittlauchquark bestreichen. Darauf die geratene Blutwurst, die karamellisierte Apfelscheibe und die Röstzwiebeln geben. Obendrauf den zweiten Kartoffelpuffer legen und mit Kresse und den gepickelten Zwiebeln garnieren. Apfelkompott und restlichen Schnittlauchquark mit auf den Teller geben oder separat servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alex Schöpe

Gebratene Kalbsleber mit Schnittlauch-Kartoffelpüree, karamellisierten Möhren und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g,
küchenfertig
Mehl, zum Mehlieren
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber ggf. säubern, anschließend mehlieren und in heißem Rapsöl kräftig in einer Pfanne anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel
Mehl, zum Mehlieren
Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, mehlieren und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Schnittlauch-Kartoffelpüree:

250 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
200 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser sehr weich garen. Kartoffeln abgießen.

Butter und Sahne mit dem Handrührgerät mit den Kartoffeln vermischen, bis ein glattes Püree entsteht. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem kleingeschnittenen Schnittlauch verfeinern und abschmecken.

Für die karamellisierten Möhren:

1 Bund Minimöhren mit Grün
100 g Butter
50 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Möhren putzen und dabei ca. 2 cm Grün stehen lassen. Die geputzten Möhren im kochenden Salzwasser kurz blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken. Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Möhren in den Zuckersud geben und langsam bei wenig Hitze karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.