

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2026** ▪
Tagesmotto „Nüsse & Kerne“ mit Mario Kotaska



Eve Wierer

**Nuss-Schmarrn mit Zwetschkompott, Vanillesahne
und karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:

- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- Butterschmalz, zum Braten
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 3 EL Walnüsse
- 3 EL Haselnüsse
- 6 EL Mehl
- 6 EL Zucker
- Puderzucker, zum Bestäuben
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und nach und nach 3 Esslöffel Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Ca. 3 Minuten weiterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Eigelbe, Milch, Mehl und Salz mit restlichem Zucker glattrühren.

Gemahlene Haselnüsse, Zitronenabrieb und Eischnee unterheben.

Walnüsse und Haselnüsse hacken.

Butterschmalz in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne zerlassen. Den Teig in der Pfanne verteilen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Bei mittlerer Hitze 1 Minute hellbraun anbraten. Im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 5-8 Minuten backen, bis die Teigoberfläche zu stocken beginnt. Pfanne herausnehmen und den Teig in Stücke teilen, diese wenden und bei mittlerer Hitze fertig braten. Schmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für das Zwetschkompott:

- 500 g Zwetschgen
- 100 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 50 g Zucker

Zwetschgen halbieren und entsteinen. Rotwein mit Zucker erhitzen.

Entsteinte Zwetschgen, Zimtstange und Nelken zugeben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

Für die Vanillesahne:

- 100 ml Schlagsahne
- 1 Vanilleschote

Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Sahne steif schlagen.

Für die karamellisierten Walnüsse:

- 150 g Walnüsse
- 100 g Zucker

100 ml Wasser mit Zucker aufkochen bis der Zucker anfängt leicht zu bräunen und karamellisieren. Walnüsse dazugeben, die Hitze reduzieren und die Nüsse unter ständigem Rühren im Karamell wälzen.

Für die Garnitur:

- 1-2 Zweige Minze

Gericht mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Rainer Bernd Elpel

„Kaju Murgh Kari“: Indisches Cashew-Hähnchencurry mit Parsi Pilau und gerösteten Nüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 reife Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 cm Ingwer
- 1 Zitrone, Saft
- 125 ml Joghurt
- 2 EL Ghee
- 125 g fein gemahlene Cashewkerne
- 1 EL Currypulver
- 2 TL Garam Masala
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL Salz

Die Hähnchenbrustfilets in Portionsstücke zerlegen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. In einem großen Topf Ghee heiß werden lassen und unter gelegentlichem Rühren Zwiebeln, Knoblauch und 1 Teelöffel Ingwer bei niedriger Temperatur weich und goldgelb braten. Currypulver und Chilipulver zugeben und 1 Minute rühren. Tomaten schälen, entkernen und klein schneiden. Mit Salz dazu geben und alles zu einem Püree verkochen, dabei mit einem Holzlöffel rühren. Dann das Fleisch zugeben. Gut umrühren, damit es von allen Seiten mit der Gewürzmischung überzogen wird. Den Topf fest verschließen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen. Mit einem Holzlöffel alle 10 Minuten umrühren und dabei über den Topfboden schaben, um sicherzustellen, dass die Gewürze sich nicht festsetzen.

Garam Masala und Joghurt einrühren und 5 Minuten offen simmern. Zuletzt die Cashewkerne zugeben und kurz erhitzen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für den gewürzten Reis:

- 200 g Basmati
- 1 Orange, Abrieb
- 2 EL Ghee
- 2 EL Sultaninen
- 1 Kardamomkapsel
- 1 kleine Zimtstange
- 1 Nelke
- 0,25 g Safranpulver
- 1 ½ TL Salz
- 5 schwarze Pfefferkörner

Safran in 2 Esslöffel heißem Wasser einweichen.

Ghee in einem schweren Topf erhitzen und Kardamom, Zimt, Nelke und Pfefferkörner 2 Minuten vorsichtig darin braten. Reis zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten mitrösten.

400 ml heißes Wasser, Salz, das eingeweichte Safranpulver samt der Einweichflüssigkeit und Orangenabrieb hinzufügen. Gut umrühren und schnell zum Kochen bringen, dann bei sehr schwacher Hitze und zugedeckt 20 Minuten garen lassen. Sultaninen über den Reis verteilen und weitere 5 Minuten garkochen.

Für die gerösteten Nüsse:

- 100 g Pistazien
- 100 g Cashewkerne
- 50 g Pinienkerne
- 2 EL Mandelblättchen

Pistazien, Cashews, Pinienkerne und Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Reis mit den gerösteten Nüssen bestreuen.

Für die Garnitur:

- 2 Zweige Koriander

Koriander hacken und das Curry mit gehacktem Koriander bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Matthias Gaugl

Im Ganzen gebratener Saibling mit Mandel-Crunch, Haselnuss-Buttersauce und Fenchel-Orangen-Granatapfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

2 küchenfertige Saiblinge, à 300-400 g
1 Zitrone, Abrieb & ganze Frucht
1 Ei
1-2 EL Butter
2 EL Rapsöl
70 g Mandelblättchen
1 EL Mehl
3-4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Saiblinge innen und außen trocken tupfen. Innen mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Thymian würzen. Die Bauchhöhle mit je zwei Zitronenscheiben und einem kleinen Zweig Thymian füllen. Die Oberseite der Saiblinge dünn mit Mehl bestäuben. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen und die Mandelblättchen gut andrücken. Öl und Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen.

Die Saiblinge auf der Hautseite ohne Mandeln 3–4 Minuten anbraten, danach für rund 10 Minuten, je nach Fischgröße, in den Ofen geben.

Für die Sauce:

1 kleine Schalotte
½ Zitrone, Saft & Abrieb
30 g Butter
60 ml trockener Weißwein
80 ml Fischfond
20 g Haselnüsse
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse in einer trockenen Pfanne 3–4 Minuten rösten, bis sie duften. Anschließend grob hacken.

Schalotte abziehen, hacken und mit einem kleinen Stück Butter glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Fischfond und Thymian zugeben und auf etwa die Hälfte reduzieren. Restliche Butter langsam erhitzen. Sie beginnt zuerst zu schäumen und anschließend werden die Milcheiweiße goldbraun. Sofort vom Herd nehmen, damit sie nicht verbrennt. Alles vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

1 großer Fenchel, mit Fenchelgrün
2 Orangen, ganze Frucht
½ Zitrone, Saft
½ Granatapfel
3 EL Olivenöl
2 EL Granatapfelsaft
1 TL weißer Balsamicoessig
1 TL Honig
1 EL geröstete Mandelblättchen
3-4 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und die Knolle mit einer Mandoline in hauchdünne Scheiben hobeln.

Orangen vollständig schälen und die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Dabei 1 Esslöffel Orangensaft auffangen. 1 Teelöffel Zitronensaft auspressen. Granatapfelkerne auslösen.

Zitronensaft, Orangensaft, Granatapfelsaft, Balsamicoessig und Honig miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel und Orangenfilets vorsichtig mit dem Dressing vermengen. Erst unmittelbar vor dem Servieren die Granatapfelkerne, das fein gehackte Fenchelgrün, die gerösteten Mandelblättchen sowie etwas Dill unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischatgeber ist **Saibling** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand September 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur: Durchflussanlagen

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



**Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin-Aprikosen und
Piemonteser Haselnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:
1 Ziegenkäserolle, ca. 100 g

Den Ziegenkäse in Medaillons schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl beidseitig karamellisieren.

Für die Aprikosen:
8 reife Aprikosen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
2 EL Butter
2 EL Honig
50 ml trockener Weißwein
2 Zweige Rosmarin
Chili, aus der Mühle

Aprikosen halbieren, entsteinen und in Butter anbraten. Rosmarin und Honig dazugeben und mit Chili würzen. Mit Zitronenabrieb und -saft abschmecken, Weißwein dazugeben und weichschmoren.

Für die Haselnüsse:
50 g Piemonteser Haselnüsse

Haselnüsse in einer Pfanne leicht rösten, bis sie beginnen zu duften. Vor dem Anrichten leicht anstoßen und auf dem Ziegenkäse anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.