

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2026** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Michael Hübner**

**Kalbsleber mit Salbeibutter, karamellisierten Apfelscheiben, frittierten Zwiebelringen und Fenchelgemüse italienischer Art**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:**

2 Scheiben küchenfertige Kalbsleber  
 5 EL Milch  
 Butter, zum Anbraten  
 4 EL Dijonsenf  
 2 Zweige Salbei  
 2 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsleberscheiben etwa 10 Minuten in der Milch einlegen, anschließend herausnehmen und trocken tupfen.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Circa 10 Salbeiblätter zugeben und kurz in der Butter schwenken, bis sie aromatisch sind.

Rosmarin hacken und mit Senf vermengen und die Leber damit bestreichen.

Die Kalbsleber in die Pfanne legen und auf jeder Seite kurz und kräftig in Butter braten (je nach Dicke ca. 1–2 Minuten), sodass sie außen Farbe bekommt und innen noch saftig bleibt.

Die Leber aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Salbeibutter beträufelt servieren.

**Für die Apfelringe und Zwiebeln:**

1 Gemüsezwiebel  
 1 Apfel  
 Mehl, zum Mehlieren  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne in Zucker karamellisieren.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden, mehlieren und in Öl in einem Topf ausbacken. Herausnehmen, auf einem Tuch abtropfen lassen und eventuell salzen.

**Für das Fenchelgemüse:**

2 kleine Fenchelknollen  
 4 getrocknete Tomaten  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2-3 EL Granatapfelkerne  
 2 Zitronen, Abrieb  
 120 ml Weißwein  
 250 ml Gemüsefond  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Salbei  
 1 Zweig Currykraut  
 1 Zweig Oregano  
 1 TL Fenchelsaat  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchelknollen putzen, das Grün beiseitelegen, die Knollen halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Spalten schneiden, Knoblauch abziehen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Zitronenschale abreiben.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Fenchel zugeben und kurz mit anschwitzen, bis er leicht Farbe nimmt. Die getrockneten Tomaten sowie Thymian, Rosmarin, Salbei, Currykraut, Fenchelsaat und Oregano fein gehackt zugeben. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend mit Gemüsefond angießen und den Fenchel bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft schmoren, bis er weich, aber noch leicht bissfest ist. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit etwas Fenchelgrün und Granatapfelkernen verfeinern und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Miriam Hermann**

## **Pasta alla carbonara**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Nudeln:**

1 EL Olivenöl  
200 g Hartweizengrieß/Semola  
100 g Mehl, Tipo 00  
½ TL Salz

In einer Schüssel Hartweizengrieß, Mehl und Salz verrühren, dann mit 140 ml kaltem Wasser und Olivenöl zu einer glatten Teigkugel verkneten. Schüssel abdecken und 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit des Teigs das Wasser salzen und in einem großen Topf zu Kochen bringen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz durchkneten. Durch eine Nudelmaschine drehen, bis der Teig dünn genug ist. Dann den Teig mit dem Fettuccine-Aufsatz in Bandnudeln schneiden. Pasta etwa 2-3 Minuten kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen.

### **Für die Sauce:**

100 g Guanciale  
2 Eier  
75 g Pecorino  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pecorino mit einer Vierkantreibe feinreiben.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelbe mit Pecorino verrühren. Etwa ein bis zwei Löffel Pastawasser hinzugeben und glattrühren. Pfeffer hinzugeben.

Guanciale in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne knusprig braten. Etwas Guanciale aus der Pfanne nehmen und zum Garnieren beiseitelegen. Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und im Fett der Guanciale ordentlich durchschwenken. Die Ei-Pecorino-Masse unterheben und gut vermengen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

Knuspriger Guanciale, von oben  
10 g Pecorino  
1-2 Zweige Petersilie  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie zupfen, abbrausen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Pecorino reiben. Pasta mit Guanciale, Petersilie und Pecorino garnieren, mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Filip Jokic

## Frikadellen mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Frikadellen:

500 g gemischtes Hackfleisch  
(Rind/Schwein)  
1 kleine Zwiebel  
2 Scheiben Toastbrot  
1 Ei  
ca. 80 ml Sahne  
Butter, zum Braten  
1 TL mittelscharfer Senf  
Neutrales Öl, zum Braten  
1-2 Zweige Petersilie  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Petersilie hacken. Toastbrot klein schneiden, mit Sahne zugeben, kurz vermengen, abkühlen lassen und leicht ausdrücken. Mit Hackfleisch, Ei, Senf, 2 EL gehackter Petersilie und Gewürzen vermengen. Frikadellen formen und in Öl und Butter goldbraun braten.

### Für die Sauce:

1 Gemüsezwiebel  
100 ml helles Bier  
50 ml Rinderfond  
Ggf. Speisestärke, zum Abbinden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsezwiebel abziehen, in Halbmonde schneiden und in einer Pfanne anbraten. Mit Bier ablöschen und reduzieren lassen. Etwas Fond zugeben und ggf. mit Speisestärke leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln  
200 g Butter  
ca. 80-100 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und weich kochen. Dann abgießen, ausdampfen lassen und stampfen. Butter einarbeiten, dann nach und nach Sahne hinzufügen, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für den Gurkensalat:

½-1 Salatgurke  
1 kleine Schalotte  
1-2 EL Apfelessig  
1 EL neutrales Öl  
1-2 Zweige Dill  
1 Prise Zucker  
1-2 TL Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke hobeln, salzen und Wasser ziehen lassen. Dann abgießen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill hacken. Schalotte, Zucker, Essig, Öl, 1-2 EL Dill und Pfeffer zugeben, dann alles gut vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Nadine Gruyters**

## **Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Rösti und Blattsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Kalbsgeschnetzelte:**

400 g Kalbsfilet  
 200 g braune Champignons  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 250 ml Sahne  
 25 g Butter  
 2 EL Butterschmalz  
 150 ml Kalbsfond  
 100 ml Weißwein  
 1 TL Sojasauce  
 1 Bund Blattpetersilie  
 Speisestärke, zum Abbinden  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kalbsfilet trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 1-2 Minuten scharf anbraten. Kurz vor Ende mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Butter in derselben Pfanne zerlassen. Zwiebel darin anschwitzen, Champignons dazugeben und einige Minuten anbraten. Knoblauch kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne und Kalbsfond angießen, den aufgefangenen Bratensaft dazugeben und die Sauce etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sojasauce abschmecken. Bei Bedarf mit etwas in Wasser glatt gerührter Speisestärke binden. Fleisch zurück in die Pfanne geben und in der Sauce nur noch ziehen, nicht mehr kochen lassen. Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

### **Für die Rösti:**

500 g festkochende Kartoffeln  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 4 EL Butterschmalz  
 2 EL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, abspülen und grob reiben. Kartoffelmasse in ein sauberes Geschirrtuch geben und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffeln mit Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel gut vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 6-8 Minuten goldbraun braten. Dabei nur einmal wenden. Nach dem Wenden bei Bedarf weiteres Butterschmalz in die Pfanne geben und die Butter am Rand zerlassen. Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für den Blattsalat:**

1 Kopfsalat  
 1 Zitrone, Saft  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 1 TL Ahornsirup  
 1-2 EL Rapsöl  
 1 Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle

Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Zitrone auspressen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitronensaft mit Senf, Ahornsirup, Salz und etwas Rapsöl zu einem Dressing verrühren. Schnittlauch unterheben. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Thomas Philippi**

## **Schweinefilet „Westerwälder Art“ mit rustikalen Gemüse-Kribbelchen und Apfel-Zwiebel-Chutney**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Schweinefilet:**

- 1 Schweinefilet, à ca. 400-500 g
- 10 g kalte Butter +1 EL Butter
- 1 EL neutrales Öl
- 2 ½ EL grober Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 20 ml Apfelsaft
- 2-3 EL Pistazien
- 1 TL gerebelter Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch parieren, salzen, pfeffern und rundherum in einer Pfanne in Öl und Butter scharf anbraten.

2 EL Senf, Honig und Thymian miteinander mischen und auf das Fleisch streichen. Fleisch für 10–12 Minuten im Backofen garen. Dann Filet in Medaillons schneiden.

Bratensaft mit Apfelsaft ablöschen und kurz einkochen lassen. Restlichen Senf einrühren und mit kalter Butter montieren. Pistazien hacken und auf das Fleisch geben.

### **Für die Gemüse-Kribbelchen:**

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 Zucchini
- Butter, zum Anbraten
- Öl, zum Anbraten
- 1 EL Speisestärke
- Muskatnuss, Zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und grob reiben. Möhren schälen und mit Zucchini ebenfalls grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln, Möhren und Zucchini in ein sauberes Küchentuch geben und gründlich ausdrücken, sodass möglichst viel Flüssigkeit entfernt wird. Anschließend in eine Schüssel geben, mit Salz und Muskat würzen. Dann Speisestärke gleichmäßig untermischen.

Eine Pfanne mit etwas Butter und Öl erhitzen. Die Masse portionsweise in die Pfanne geben, leicht flach drücken und bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Die Kribbelchen vorsichtig wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls knusprig ausbacken. Kribbelchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

### **Für Apfel-Zwiebel-Chutney:**

- 1 säuerlicher Apfel
- 1 rote Zwiebel
- Butter, zum Anbraten
- 1 EL Apfelessig
- 1 Tonkabohne
- 1 TL Zucker

Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze in Butter kurz anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und alles bei niedriger Hitze sanft köcheln, bis Apfel und Zwiebel weich sind und eine leicht sämige Konsistenz entsteht. Vor dem Servieren Tonkabohne drüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tina Konietzka

## Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Spargel und Rahmgurken

Zutaten für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

4 dünne Kalbsschnitzel aus der  
Oberschale, ca. 4-5 mm  
4 Eier, Größe L  
500 g Butterschmalz  
100 g Butter  
250 g Weizenmehl, Type 405  
250 g feine, trockene Semmelbrösel aus  
altbackenen Weißbrötchen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzen Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel dünn klopfen, salzen, pfeffern und anschließend leicht mit Wasser (Sprühflasche) befeuchten, damit die Panierung beim Ausbacken schön souffliert.

Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel jeweils in separate Teller geben. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel dabei nicht andrücken, damit die Panade locker bleibt.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend ausbacken. Nach dem Wenden ein Stück kalte Butter zugeben. Während des Bratens die Pfanne leicht schwenken, sodass sich die typische Panierung bildet. Schnitzel pro Seite etwa 2–3 Minuten goldbraun backen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Kartoffelsalat:

10 kleine bis mittelgroße, festkochende  
Kartoffeln  
1 weiße Zwiebel  
200 ml Gemüsefond  
200 ml Rinderfond  
10 EL Tafelessig aus Branntwein, 5%  
Säure  
10 EL reines Rapsöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Wasser mit Schale weichkochen. Anschließend noch warm schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Fond erwärmen. Kartoffeln mit Fond und Essig übergießen und gut durchziehen lassen, sodass die Kartoffeln die Flüssigkeit aufnehmen. Dann das Öl unterheben und alles erneut abschmecken. Der Salat sollte saftig und leicht gebunden sein.

### Für den Spargel:

400 g weißer Spargel, dünn bis  
mitteldick  
10 EL Tafelessig aus Branntwein, 5%  
Säure  
10 EL reines Rapsöl  
½ Bund Schnittlauch  
10 TL Zucker  
10 TL Salz

Spargel gründlich schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser mit 3 TL Salz und 5 TL Zucker zum Kochen bringen. Spargel darin je nach Dicke etwa 8–12 Minuten garen, bis er weich ist, aber noch leichten Biss hat. Spargel herausnehmen und in einer Auflaufform zusammen mit restlichem Salz, Zucker, Essig, Öl und heißem Spargelwasser übergießen. 5-10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

**Für die Rahmgurken:**

1 Gurke  
1 Zitrone, Saft  
150 g Crème fraîche  
150 g Sauerrahm  
150 ml Sahne  
10 EL Tafelessig aus Branntwein, 5%  
Säure  
10 EL reines Rapsöl  
1 Bund Dill  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Leicht salzen und einige Minuten ziehen lassen, anschließend die überschüssige Flüssigkeit abgießen.  
Crème fraîche, Sauerrahm und etwas Sahne glattrühren. Mit Zitronensaft, Essig, Öl, Zucker und Salz abschmecken.  
Dill fein hacken und unter die Creme rühren. Anschließend die Gurken unterheben und den Salat vor dem Servieren etwas ziehen lassen. Mit etwas Dill garnieren.

**Für die Garnitur:**

2-4 EL Wild-Preiselbeeren, aus dem  
Glas  
1 Zitrone, Frucht

Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.