

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 2. September 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs**



**Fanny Pietzmann**

**Bandnudeln mit Pfifferling-Rahmsauce und Kräuter-  
Butterbröseln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Bandnudeln:**

2 Eier, Größe M  
 1 EL Olivenöl  
 200 g Mehl, Type 00  
 ½ TL Salz

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde formen und Eier, Olivenöl und Salz hineingeben. Mit einer Gabel verrühren und dann zu einem glatten, elastischen Teig kneten (ca. 8–10 Minuten). Wenn der Teig zu trocken ist, esslöffelweise etwas Wasser einarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und möglichst lange ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und in ca. 4 mm breite Bandnudeln schneiden. In reichlich Salzwasser 2-3 Minuten al dente kochen.

**Für die Pfifferling-Rahmsauce:**

400 g Pfifferlinge  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb  
 200 ml Sahne  
 2 EL Butter  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge sorgfältig putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten glasig anschwitzen. Pfifferlinge hinzufügen und bei mittlerer bis hoher Hitze kräftig anbraten, bis Flüssigkeit verdampft ist. Thymian zugeben. Mit Sahne ablöschen und 5-8 Minuten leicht einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian entfernen. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterheben.

**Für die Kräuter-Butterbrösel:**

2 EL Butter  
 60 g Semmelbrösel  
 2 EL Panko  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und Panko zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und fein gehackte Petersilie unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Saskia Brixner**

## **Knusprige Brezentaler mit geschmortem Spitzkohl, gebratenem Apfel und Senfbutter**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die knusprigen Brezentaler:**

3 altbackene Laugenbrezeln  
2 Schalotten  
2 Eier, Größe M  
50 g Butterschmalz  
1 EL Butter  
200 ml Milch  
Semmelbrösel, zum Nacharbeiten  
1 Bund glatte Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Milch erwärmen und gleichmäßig über die Brezelwürfel gießen. 5 Minuten ziehen lassen, damit die Brezeln die Flüssigkeit aufnehmen können.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in etwas Butter bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Petersilie hacken. Schalotten mit Eiern, Petersilie, Muskatnuss und Pfeffer zu den eingeweichten Brezeln geben.

Masse mit den Händen gründlich verkneten, bis eine gleichmäßige, gut formbare Konsistenz entsteht. Falls die Masse zu feucht ist, etwas Semmelbrösel einarbeiten. Anschließend in vier gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und leicht flach drücken, sodass etwa 3 cm dicke Taler entstehen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brezentaler bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 4 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

### **Für den geschmorten Spitzkohl:**

½ Spitzkohl  
2 Schalotten  
Butter, zum Anbraten  
100 ml Gemüfefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne oder einem flachen Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Spitzkohl hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten dünsten, bis er leicht zusammenfällt. Mit dem Gemüfefond ablöschen und den Spitzkohl weitere 5 Minuten sanft schmoren lassen, bis er weich, aber noch leicht bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den gebratenen Apfel:**

5 Radieschen  
2 Äpfel, Sorte Braeburn  
1 Zitrone, Saft  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelwürfel darin bei mittlerer Hitze einige Minuten schwenken, bis sie leicht weich werden, dabei aber noch etwas Biss behalten. Radieschen putzen, mit einem Hobel oder einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und einer Prise Salz vermengen und einige Minuten ziehen lassen.

### **Für die Senfbutter:**

1 Zitrone, Saft  
100 g Butter  
1 EL grober Senf  
1 EL mittelscharfer Senf  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und kurz aufschäumen lassen. Topf anschließend vom Herd nehmen und beide Senfsorten einrühren. Senfbutter mit Zitronensaft abschmecken und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Daniel Rammelmeier**

## **Rotes Thai-Curry mit Tofu, Gemüse, gerösteten Erdnüssen und Jasminreis**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Rote Thai-Curry:**

1 Zucchini  
1 rote Paprikaschote  
1 Stange Lauch  
1 Karotte  
1 Pak Choi  
100 g Zuckerschoten  
100 g Shiitake  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehen  
2-3 cm Ingwer  
½ Limette, Saft  
400 ml Kokosmilch  
2-3 TL rote Thai-Currypaste  
1 EL No-Fish-Sauce  
1-2 EL Kokosöl  
1-2 Kaffirlimettenblätter  
1 Zitronengras  
2 TL Palmzucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kokosöl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles fein würfeln oder fein hacken.

Schalotte in etwas Kokosöl glasig anschwitzen, anschließend Knoblauch und Ingwer kurz mitdünsten. Currypaste zugeben und unter Rühren 1-2 Minuten anrösten. Nach und nach einige Esslöffel der Kokosmilch einrühren, bis sich eine aromatische, cremige Currypaste bildet. Zitronengras leicht andrücken und zusammen mit den Kaffirlimettenblättern in die Pfanne geben.

Zucchini, Paprika, Lauch, Karotte, Pak Choi, Zuckerschoten und Shiitake putzen, gegebenenfalls schälen, klein schneiden und hinzufügen und 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die restliche Kokosmilch angießen, Palmzucker einrühren und das Curry 8-10 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist.

Limettensaft und No-Fish-Sauce hinzufügen. Thai-Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Zitronengras und Kaffirlimettenblätter entfernen.

### **Für den Tofu:**

250 g Naturtofu  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Ingwer  
1 TL Sojasauce  
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Speisestärke, zum Wälzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tofu aus der Verpackung nehmen, gut trocken tupfen und anschließend in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Für eine besonders knusprige Textur den Tofu optional 10 Minuten zwischen Küchenpapier leicht pressen, anschließend in Speisestärke wälzen.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Tofu hineingeben und zunächst ohne viel Rühren 2-3 Minuten anbraten, bis sich eine goldene Kruste bildet. Anschließend wenden und von allen Seiten knusprig anbraten. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, beides hacken und hinzufügen. Kurz mitrösten. Tofu mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen und nochmals kurz in der Pfanne schwenken, damit er die Aromen gut aufnimmt. Tofu anschließend direkt in das fertige Thai-Curry geben oder separat servieren.

### **Für den Jasminreis:**

150 g Jasminreis  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle

Jasminreis in einem Sieb gründlich unter kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar abfließt. Reis mit Wasser und etwas Salz in einen Topf geben. Einmal kurz aufkochen lassen, dann die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren und den Reis mit geschlossenem Deckel etwa 10-12 Minuten sanft garen, bis das Wasser vollständig aufgenommen ist. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und den Reis weitere 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Danach mit einer Gabel vorsichtig auflockern und servieren.

**Für die Garnitur:** Erdnüsse in der Pfanne rösten. Erdnüsse im Mörser mit etwas Salz grob zerstoßen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Kräuter und Erdnüsse als Garnitur verwenden.

2-3 Zweige Thai-Basilikum  
2-3 Zweige Koriander  
40 g naturbelassene Erdnüsse  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sabine Pfeiffer**

## **Gnocchi mit Auberginen-Tomaten-Pesto und Burratacreme**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Gnocchi:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
2 EL Ricotta  
50 g italienischer Hartkäse, mit  
mikrobiellem Lab  
25 g Butter  
150 g Mehl + Mehl zum Arbeiten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser weichkochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein zerdrücken. Vollständig ausdampfen und auskühlen lassen. Einen großen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Sieden bringen.

Hartkäse reiben. Kartoffelmasse mit Ricotta, Hartkäse, Mehl, Muskatnuss und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nur so lange kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Teig in etwa sechs Portionen teilen und zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen. Falls nötig, vorsichtig etwas Mehl einarbeiten. Rollen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Gnocchi in das siedende, nicht sprudelnd kochende, Salzwasser geben und 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben.

Butter bräunen und die Gnocchi in der braunen Butter schwenken.

### **Für das Auberginen-Tomaten-Pesto:**

500 g Eiertomaten  
1 große Aubergine  
3-4 getrocknete Tomaten  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl, zum Anbraten  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen, in Scheiben schneiden und salzen. Etwa 15-20 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl langsam glasig bis süßlich schmoren.

Eiertomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, häuten und in kleine Stücke schneiden. Mit den getrockneten Tomaten zu den Zwiebeln geben. Nur sparsam salzen. Bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel langsam schmoren lassen. Auberginen abtupfen, das Salz entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl kräftig anbraten. Thymian und Rosmarin kurz mitbraten und anschließend entfernen. Auberginen zur Tomatenmasse geben und alles sanft weiterköcheln lassen. Anschließend grob in einer Küchenmaschine pürieren, sodass eine leicht stückige Konsistenz erhalten bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Burrata-Creme:**

1 Zitrone, Abrieb  
2 Burrata, ca. 125 g, mit mikrobiellem  
Lab + ca. 4 EL Burrata-Wasser aus der  
Packung  
3-4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burrata in einen Mixer geben. Olivenöl, etwas Burrata-Wasser, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles fein mixen, bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf Konsistenz mit etwas Burrata-Wasser oder Olivenöl anpassen.

### **Für die Garnitur:**

50 g italienischer Hartkäse, mit  
mikrobiellem Lab  
Olivenöl, zum Beträufeln  
2 Zweige Basilikum

Hartkäse reiben und vor dem Servieren über das Gericht streuen. Mit Basilikum garnieren. Mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.