

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2025 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Nelson Müller



Beate Heine

Kartoffel-Spinat-Türmchen mit pochiertem Ei, gerösteten Pinienkernen und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 125 ml Milch
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren, in einen Kochtopf geben und ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Butter in die Milch geben, verrühren und das Gemisch zu den Kartoffeln geben. Das Ganze vermengen und mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Spinat:

250 g Blattspinat
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Sahne

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Öl braten. Blattspinat gründlich waschen, trockenschleudern, grob hacken, in die Pfanne geben, zerfallen lassen und kurz dünsten. Anschließend Sahne angießen, umrühren und etwas einkochen lassen. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Sonnenblumenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Für das pochierte Ei:

2 Eier, Größe M
 1 EL Tafelessig
 1 TL Salz

2 Liter Wasser in einen hohen Kochtopf geben, aufkochen und Hitze herunterstellen. Essig und Salz in das Kochwasser geben und kräftig verrühren. Mit dem Kochlöffel einen Strudel erzeugen und die Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen. Eier je 3 Minuten garen und mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

Für die gerösteten Pinienkerne:
 50 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Für die Garnitur zur Seite stellen.

Für das Petersilien-Öl:

¼ Zitrone, Saft
 1 Bund glatte Petersilie
 100 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter zusammen mit dem Öl, Zitronensaft und einer Prise Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein pürieren. Anschließend in eine Quetschflasche füllen.

In einen großen tiefen Teller einen Servierring stellen, zuerst den Kartoffelstampf, dann den Spinat einfüllen, das Ei oben aufsetzen und mit Pinienkernen und Petersilien-Öl garnieren.



Jacek Jankowski

"Babcia Ullas" Kirschsuppe mit Grießknödeln, gerösteten Keks- und Semmelbröseln und Sahne

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

700 ml Sauerkirschen mit Saft, aus dem Glas

1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 EL Butter
2 TL Maisstärke
½ Vanilleschote
1 EL Zucker

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kirschen mit dem Saft, der Vanilleschote und dem Zucker in einem Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote herausnehmen.

Maisstärke in einem Glas mit kaltem Wasser glattrühren, zu der Suppe geben und wenige Minuten unter Rühren weiter köcheln. Die Suppe kann auf niedriger Stufe weiter kochen.

Zum Schluss die Butter einrühren, damit die Suppe schön glänzt. Suppe mit Zitronensaft und ggf. Abrieb abschmecken.

Für die Grießknödel

1 Zitrone, Abrieb
1 Ei
1 EL Butter
120 ml Milch
4 TL weiße Schokoladenflocken
90 g Weichweizengrieß
½ Vanilleschote
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Milch mit dem Zucker, der Prise Salz, der Vanilleschote und der Butter in einem Topf erhitzen. Wenn die Milch kocht, die Vanilleschote herausnehmen, den Grieß dazugeben und weiterkochen, bis sich die Masse vom Topf löst. Dann in eine Schüssel geben, 2 Minuten abkühlen lassen und das Ei schnell unterrühren und weiter abkühlen lassen.

Zitrone heiß abspülen und 2 TL Schale abreiben. Schokoladenflocken mit der Zitronenzeste mischen.

Aus dem Grießteig Kugeln formen und jeweils einen Teelöffel der Schokoladenmasse in die Mitte drücken.

Knödel dann in simmerndem Wasser 10 Minuten garen. Anschließend in den Bröseln schwenken (s.u.).

Für die Semmelbrösel und Kekskrümel:

150 g Butter
2-3 EL Semmelbrösel
60 g Mehl
1 Msp. Backpulver
40 g Puderzucker

50 g Butter mit Puderzucker, Backpulver und Mehl vermengen. Teig in einen Spritzbeutel geben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Kekse aus der Masse spritzen und im heißen Ofen 8 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Dann zerbröseln.

Restliche Butter in einer Pfanne erwärmen, bis sie schön braun wird. Semmelbrösel und Kekskrümel dazugeben und etwas rösten.

Knödel in den Bröseln schwenken.

Für die Garnitur:

5-7 frische Kirschen mit Stil
10 ml Sahne
2-3 Blätter Zitronenmelisse
1 Pck. Sahnesteif

Sahne etwas aufschlagen. Gericht mit Kirschen, Sahne und Zitronenmelisse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Harry Schüle

Haschee mit Rahm-Mangold und Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Haschee:

300 g gemischtes Hackfleisch

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

300 ml Rinderfond

2 EL Tomatenmark

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

1 gestrichener EL Kartoffelstärke

1 gestr. EL edelsüßes Paprikapulver

1 gestr. TL gerebelter Oregano

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel kleinwürfeln und zusammen mit den ganzen Knoblauchzehen in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, bis sie gerade braun werden. Alles aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Hackfleisch in derselben Pfanne zusammen mit Zucker ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Temperatur der Platte reduzieren. Dann Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und gut verrühren.

Kartoffelstärke hinzugeben und wieder verrühren. Dabei mit einer Gabel größere Hackansammlungen zerdrücken. Die angeröstete Zwiebel und Knoblauch wieder hinzugeben. Mit Rinderfond ablöschen. Oregano und Pfeffer aus der Mühle hinzufügen. Deckel auflegen und leise köcheln lassen.

Für den Mangold:

150 g Mangold

½ Zwiebel

70 g Butter

100-150 ml Sahne

1-2 TL Speisestärke

1 Prise Zucker

1 EL gerebelter Majoran

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Zucker und der Butter im Topf anschwitzen.

Mangold waschen und die groben Stielteile entfernen. Mangold grob zerkleinern und zusammen mit Salz (erhält die Farbe) und etwas Wasser in den Topf geben. Pfeffer, Majoran und Muskat hinzugeben. Deckel auflegen und ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann Speisestärke hinzugeben und kurz aufkochen. Sahne hinzugeben bis eine zarte cremige Konsistenz erreicht wird. Mit dem Pürierstab grob mixen und nochmals abschmecken.

Für die Kartoffeln:

5 mittelgroße, festkochende Kartoffeln

1 EL Butter

2 Zweige krause Petersilie

3-5 Halme Schnittlauch

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen und die Butter über die Kartoffeln laufen lassen, damit sie glänzen. Beim Anrichten mit gehackter Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2025 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Müllers Familien-Eintopf

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf:

150 g Grüne Bohnen
 150 g festkochende Kartoffeln
 150 g Karotten
 1 Zwiebel
 200 ml Weißwein
 300 ml Gemüsefond
 300 ml Rinderfond
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 2-3 Zweige Liebstöckel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Öl anschwitzen, bis sie glasig werden. Kartoffeln und Karotten schälen, ebenfalls würfeln, dem heißen Topf hinzugeben und auf mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten leicht anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grüne Bohnen putzen, hinzugeben und alles mit Weißwein ablöschen. Den Eintopf zur Hälfte mit Gemüsefond und zur Hälfte mit Rinderfond auffüllen, bis das Gemüse ca. 2-3 cm bedeckt ist. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben. Deckel auflegen und köcheln lassen, bis das Gemüse den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Für den Crêpe:

1 Ei
 125 ml Milch
 60 g Mehl
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 Prise Salz

Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem Teig verrühren, bis er eine dünne und seidige Konsistenz hat. In einer heißen Pfanne Öl mit einem Küchenpapier auftragen. Den Crêpe-Teig dann mit einer Suppenkelle dünn in der Pfanne verteilen und nach 2-3 Minuten wenden bis der Teig eine goldbraune Farbe hat.

Für die Farce:

200 g Hähnchenbrustfilet
 100 ml Schlagsahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrustfilet für 5-10 Minuten im Tiefkühler anfrieren und anschließend in grobe Würfel schneiden. Hähnchenwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Multizerkleinerer mit etwas Sahne mixen. Nach und nach mehr Sahne hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Die Farce flach auf dem Crêpe ausstreichen und diesen anschließend fein aufrollen. Den Crêpe zunächst eng in Klarsichtfolie, dann in Aluminiumfolie einrollen und in einem Topf mit kochendem Wasser für ca. 5 Minuten köcheln, bis die Farce stockt. Dann die Folien entfernen und die fertige Crêpe-Rolle in 2 cm breite Stücke schneiden. Als Einlage in die Suppe geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.