

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Januar 2026 ▪
Tagesmotto „Omas Klassiker“ mit Alexander Kumptner



Max Cagal

**Wiener Schnitzel mit Cayennepfeffer-Mayonnaise und
Omas Kartoffelsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale, à
120 g
1 Ei
150 g Butterschmalz
50 ml Sahne
100 g Mehl
150 g Semmelbröseln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei mit Sahne, Mehl und Semmelbrösel herstellen und Schnitzel erst im Mehl, dann in Eimasse und anschließend durch die Semmelbrösel ziehen.

Schnitzel in einer Pfanne in heißem Butterschmalz unter ständiger Bewegung goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für Kartoffelsalat:

300 g kleine festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
100 ml Rinderfond
100 ml weißer Balsamicoessig
50 ml kaltgepresstes Sonnenblumenöl
1 Bund Schnittlauch
2 EL Zucker
1 EL Salz

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Fond, Zwiebeln, Balsamicoessig, Salz, Öl und Zucker zu einer Marinade vermischen. Schnittlauch hacken.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und feinblättrig schneiden. Mit der Marinade übergießen und den Schnittlauch untermengen.

Zum Anrichten die Marinade durch ein Sieb passieren und in einem kleinen Gefäß dazustellen.

Für die Cayennepfeffer-Mayonnaise:

1 Zitrone, Abrieb
3 Eier
300 ml neutrales Öl
1 TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe mit Cayennepfeffer, Salz und Zitronenzeste in einem hohen Becher vermischen. Dann langsam das Öl einfließen lassen unter ständigem Mixen nach oben ziehen. Mit Salz und Cayennepfeffer nochmals abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Frucht
1 Zweig krause Petersilie

Zitrone vierteln. Petersilie zupfen. Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lena Abicht

Kartoffelsuppe mit Würstchen, Brotchips und Möhren-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Speckwürfel
 2 Wiener Würstchen
 500 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 2 Karotten
 ½ Knollensellerie
 1 Staudensellerie
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Butter
 1,5 L Gemüsefond
 1 Lorbeerblatt
 1 TL gerebelter Majoran
 1 TL Pimentkörner
 1 TL Wacholderbeeren
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

2 große Möhren
 1 Apfel, z.B. Braeburn
 1 Zitrone, Saft
 3 EL Rapsöl
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Brotchip:

200 g altbackenes Kümmelbrot
 4 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

3 Zweige krause Petersilie

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Etwas wässern. Karotten schälen und in Würfel schneiden. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem großen Topf Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Speckwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Kartoffeln, Karotten und Sellerie in den Topf geben und kurz mitdünsten. Mit Fond aufgießen, Lorbeerblatt, Majoran, Piment und Wacholder in ein Gewürzsäckchen geben, hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Suppe bei mittlerer Hitze etwa 25-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann Gewürze entfernen. Staudensellerie fein schneiden und zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Würstchen in Stücke schneiden und in einer separaten Pfanne in Butter anbraten und in die Suppe geben.

Möhren schälen und mit einer groben Reibe raspeln. Apfel mit Schale von allen Seiten raspeln. Geriebene Möhren und den Apfel in einer Schüssel mischen. In einer Schale zuerst den Zitronensaft, dann Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und zuletzt das Öl einrühren. Dressing in die Schüssel geben. Mit den Händen den Salat durchkneten und das Dressing einarbeiten.

Das altbackene Brot in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen ca. 15 Minuten hellbraun backen.

Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sebastian Hartmann

Himmel un Ääd nach Opa Ullis Art: Gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf, karamellisierten Apfelscheiben und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

4 große vorwiegend festkochende
Kartoffeln
200 ml Milch
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Milch in einem Topf leicht erhitzen, nicht kochen. Kartoffeln abgießen, Milch und hinzufügen und mit Salz würzen. Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Wenn der Stampf zu trocken ist, etwas Milch und Butter hinzufügen. Mit Muskat abschmecken.

Für die Äpfel:

2 Äpfel
30 g Butter
2 TL Puderzucker

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben einlegen. Puderzucker über die Apfelscheiben sieben und die Äpfel beidseitig bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.

Für die Zwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Öl, zum Frittieren

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Ringe auseinandernehmen, sodass einzelne Zwiebelringe entstehen. Zwiebelringe mehlieren und in einer Pfanne im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Blutwurst:

300 g Blutwurst, zum Braten am Ring
Butter, zum Anbraten
Mehl, zum Mehlieren

Die Haut von der Blutwurst entfernen. Wurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wurstscheiben in Mehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Wurstscheiben beidseitig knusprig anbraten.

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch fein hacken und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Januar 2026** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Kartoffeln kochen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:
800 g mehligkochende Kartoffeln
4 EL Kümmel
Salz, aus der Mühle

Alexander kochte die Kartoffeln für das Finalrezept vom 23. Januar 2026 vor. Diese müssen vorgegart und über Nacht abgekühlt werden. Dafür die Kartoffeln in sehr gesalzenem Wasser mit Kümmel ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und ausdampfen bzw. über Nacht abkühlen lassen.