

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2025** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Fabienne Ramallal

„Gaucho-Teller“: Rinderfilet mit Chimichurri à la Roberto, gegrillter Pfirsich mit gegrilltem Provolone und Mais in Béchamelsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 argentinische Rinderfilets, ca. 3 cm dick
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butterschmalz, zum Anbraten
 1 Zweig Thymian
 Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf Grillstufe bei 230 Grad vorheizen. Das Fleisch bei Zimmertemperatur verarbeiten. Knoblauch abziehen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Thymian dazugeben und Fleisch ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Mit Fleur de Sel würzen.

Für den Pfirsich und Provolone:

2 Pfirsiche
 2 Scheiben gereifter, pikanter, Provolone, à 1 cm dick

Pfirsiche halbieren, mit Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform geben und ca. 5-8 Minuten im Backofen weich, aber nicht matschig rösten. Provolone ebenfalls in einer weiteren Auflaufform ca. 5 Minuten im Backofen grillen und anschließend über den Pfirsich geben.

Für das Chimichurri:

2 rote Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 2 EL hellen Balsamicoessig
 500 ml Rapsöl
 1 Bund krause Petersilie
 1 ½ TL getrockneter Oregano
 2 TL Aji Molido
 2 TL Carapulco
 2 TL La Chinata
 2 TL Meersalz

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in einem Mixer pürieren, mit Essig und Salz verrühren und ziehen lassen. Petersilie fein hacken, zur Masse geben und mit Oregano, Aji Molido, Carapulco und Chinata verrühren. In ein Weckglas oder Marmeladenglas füllen und mit so viel Öl verrühren, dass die Paste ca. 1 cm hoch mit Öl bedeckt ist.

Für den Mais und die Béchamel:

1 vorgegarter Zuckermaiskolben
 200 g Zuckermais, aus der Dose
 25 g Butter
 400-500 ml Vollmilch
 2-3 EL Weißwein
 Olivenöl, zum Einölen
 50 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maiskolben halbieren, mit Öl bepinseln und im Backofen ca. 25 Minuten grillen. Dosenmais in eine Tonform füllen und in den Backofen geben, bis sich die Maiskörner leicht bräunlich verfärben.

Butter in einem Topf schmelzen und Mehl einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und 100 ml kochendes Wasser kräftig unterschlagen. Den Topf anschließend zurück auf den Herd stellen und Milch unterrühren. Die Béchamel langsam aufkochen lassen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Am Ende mit Weißwein, Salz und Pfeffer würzen. Gegrillte Maiskörner mit der Béchamel verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Antonio Cappadona

Iberico-Kotelett mit Kartoffelrösti und buntem Pfannengemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Kotelett:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein, à ca.
250 g, mit Knochen
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in Butterschmalz in einer Pfanne von jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelpuffer:

250 g festkochende Kartoffeln
50 ml Milch
50 g Butter
50 ml Olivenöl
15 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben und Kartoffelmasse gut von Hand ausdrücken. Das ausgedrückte Wasser in einer kleinen Schüssel auffangen, kurz stehen lassen. Dann das Wasser abgießen und dabei die Stärke, die in der Schüssel zurückbleibt, mit zu den Kartoffeln geben.

Milch in einem Topf erhitzen und mit dem Mehl, Salz und Pfeffer zur Kartoffelmasse geben, gut vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Puffer mit der Hand flach formen und in der Pfanne goldgelb anbraten. 2 Minuten bevor die Puffer aus der Pfanne genommen werden, die Butter hinzugeben.

Für das Pfannengemüse:

150 g grüner Spargel
1 roter Paprika
2 Tomaten
150 g braune Champignons
1 große rote Zwiebel
2 milde Chilischoten
100 ml Weißwein
50 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian
2 Zweige Koriander
50 g brauner Rohrzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in 1 cm große Würfel schneiden. Spargel von den Enden befreien und mit Champignons und Tomaten ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Tomaten und Paprika mit in die Pfanne geben. Chilischoten halbieren, entkernen, klein schneiden und je nach Geschmack begeben. Spargel und Pilze dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Koriander abschmecken. Auf mittlerer Hitze 15-20 Minuten dünsten. Zur Hälfte der Garzeit mit Zucker abschmecken. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch und Kartoffelpuffer auf Teller anrichten und das Gemüse in einer kleinen Schale dazu servieren.



Luisa Wilmerding

Tagliatelle in Sahnesauce mit Lachs und Cherrytomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier
1 EL Olivenöl
200 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Salz

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mittig eine Mulde formen. In die Mulde die anderen Zutaten geben und nach und nach mit einer Gabel verquirlen. Anschließend den ganzen Teig kneten, bis er geschmeidig ist. In Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in das Gefrierfach geben. Nach kurzer Ruhezeit den Teig erneut kneten und durch die Nudelmaschine geben, bis er die gewünschte Geschmeidigkeit hat. Dann zu Tagliatelle schneiden lassen und für 2-3 Minuten in Salzwasser kochen.

Für den Lachs:

400-500 g Lachsfilet, ohne Haut, ohne Gräten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch in Würfel schneiden, salzen und auf jeder Seite ca. 30 Sekunden anbraten. Aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren pfeffern.

Für die Sauce:

10-15 Cherrytomaten
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb & Saft
400 ml Sahne
100 g Parmesan
150 ml Gemüsefond
Weißwein, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in derselben Pfanne in etwas Öl glasig braten, in der zuvor der Fisch gebraten wurde. Mit dem Weißwein ablöschen, Sahne und Fond angießen und reduzieren lassen. Parmesan reiben und mit in die Sauce geben. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten im Ofen mit Olivenöl und Salz und Pfeffer bei 180 Grad für 8-10 Minuten schmoren.

Für die Garnitur:

10 g Parmesan
1 Bund Petersilie

Parmesan reiben, Petersilie hacken. Die fertigen Tagliatelle in der Sauce schwenken und dabei die Petersilie unterheben.

Vor dem Servieren Lachs und Tomaten darauf verteilen und mit Parmesan und Petersilie dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)



Kevin Kühn

Lammrücken mit Pistazienhaube, Rotweinsauce, Kartoffel-Sellerie-Stampf und frittiertem Rotkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammlachse, à 200 g
125 g Butter
5 EL Senf
100 g gehackte Pistazien
4 EL Paniermehl
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lammlachse von beiden Seiten gut salzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Pfanne mit Bratensatz für die Sauce aufgestellt lassen.

Petersilie hacken und mit den Pistazien und dem Paniermehl in einem flachen Gefäß vermischen.

Lammlachse dünn mit Senf bestreichen, in der Pistazien-Petersilien-Mischung wälzen und im Ofen für 20 Minuten garen.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

2-3 mehligkochende Kartoffeln, ca. 250 g
200 g Knollensellerie
100 ml Sahne
25 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und in größere Würfel schneiden. Beides in einem Topf in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Dann das Wasser abgießen. Kartoffeln und Sellerie mit einem Stampfer gut zerdrücken und mit der Sahne angießen bis es schön cremig wird (es dürfen noch Stücke bleiben). Butter hinzufügen und im Stampf schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

1 EL Butter
200 ml Rotwein
500 ml Lammfond
3 EL Kirsch-Konfitüre
1 Zweig Rosmarin
3 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotwein und Lammfond zum Bratensatz in der Fleischpfanne angießen. Rosmarin und Butter hinzufügen und alles zusammen ca. 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit andicken. Sauce mit Kirsch-Konfitüre, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den frittierten Rotkohl:

100 g Rotkohl
1 EL Zucker
1 TL Salz
Neutrales Öl, zum Frittieren

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Zucker und Salz vermischen. Rotkohl in der Fritteuse für 2 Minuten im heißen Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Angela Röschinger

Rehmedaillons mit Feigen-Schalotten-Chutney, Kartoffelpäckchen und Walnuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

4 Medaillons aus dem Rehrücken
1 Zitrone, Abrieb
2 EL Butterschmalz
2 EL Walnussöl
3 TL Szechuan-Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Den Medaillons salzen, in einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz anbraten, danach in eine Auflaufform geben, mit gemahlenem Szechuan-Pfeffer und Öl beträufeln und abgedeckt in den Backofen geben. Circa 8-12 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von ca. 56 Grad rosa garen. Abschließend Zitronenabrieb darüber geben.

Für das Chutney:

3 dunkle Feigen
2 Schalotten
2 TL Butter
250 ml Rotwein
100 ml Gemüsefond
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein schneiden, in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten, mit Fond und Rotwein aufgießen, dann Thymian dazu geben. Einköcheln lassen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Feigen klein schneiden und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Thymianzweig wieder entfernen.

Für die Kartoffeltaschen:

1 Packung runde Wan-Tan-Blätter,
2 große mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
Neutrales Öl, zum Frittieren auf
1 EL Sesam
1 Zweig Thymian
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen. Eigelb, Salz, Pfeffer und Sesam zu den Kartoffeln geben und zu einem Kartoffelteig verrühren. Wan-Tan-Blätter auslegen und mit der Füllung befüllen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel festdrücken. In der Fritteuse knusprig ausbacken. Schnittlauch klein schneiden und als Garnitur verwenden.

Für den Crunch:

10 Walnüsse
Walnussöl, zum Anbraten

Walnüsse klein hacken und mit Walnussöl in der Pfanne schwenken.

Rehmedaillons, Chutney und Kartoffeltaschen auf Tellern anrichten und mit dem Walnusscrunch garnieren.



Thomas Wirnsberger

Tagliatelle alla carbonara mit Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

2 Eier, Größe M
140 g Weizenmehl, Type 405
60 g Semola
Salz, für Kochwasser

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Semola mit den Eiern vermengen und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Hierfür im Mehl eine Kuhle bilden und die Eier in der Mitte beginnend mit dem Mehl verrühren. Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 25 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 1 cm breite Nudeln schneiden. Dabei ausreichend Mehl verwenden, damit der Teig nicht aneinanderklebt. Die Nudeln anschließend für 2 Minuten in kochendes gesalzenes Wasser geben.

Ein wenig Nudelwasser kurz vor Ende der Garzeit aus dem Topf in eine Schüssel abschöpfen. Anschließend die Nudeln abgießen.

Für die Carbonara:

100 g Guanciale
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb
40 g Pecorino Romano
2 Eier
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Guanciale in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden, in eine kalte Pfanne geben und auf mittlerer Hitze auslassen. Gelegentlich rühren, bis alle Würfel knusprig golden sind.

Pecorino reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Eier trennen, Eigelbe in die Schüssel geben. Das Eiweiß anderweitig verwenden. Pecorino zufügen.

Sobald der Guanciale die gewünschte Farbe erreicht hat, eine Prise Zucker, sowie den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten.

Pfanneninhalt in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Eine große Edelstahlschüssel über einem Topf mit kochendem Wasser platzieren. Die Hälfte des Nudelwassers in das Pecorino-Ei-Gemisch geben und zu einer Creme verrühren. Gemahlene Pfeffer hinzugeben.

In die Edelstahlschüssel Nudeln sowie Guanciale, Knoblauch und 2-3 EL des Guanciale-Fett geben. Unter ständigem Rühren Pecorino-Creme unter die Nudeln rühren bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Für den Parmesanchip:

60 g Parmesan

Parmesan grob reiben und in kleinen Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Parmesan chips für ca. 5-7 Minuten im Ofen backen bis sie gelbgold sind.

Für die Garnitur:

20 g Pecorino Romano
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pecorino reiben. Gericht mit Pecorino und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.