

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2026**
Tagesmotto „Pilze“ mit Nelson Müller



Daniel Sens

Gebratene Austernpilze mit cremiger Fregola sarda, Radicchio und Chimichurri

Zutaten für zwei Personen

Für die Austernpilze:

100 g Bacon, in Scheiben
 500 g Austernpilze
 1 Knoblauchzehe
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Mit dem Speck in einer beschichteten Bratpfanne mit Öl anbraten. Die Pilze in mittelgroße Stücke schneiden oder reißen in dem aromatisieren Öl goldbraun braten. Mit Salz würzen.

Für die Fregola sarda:

250 g Fregola sarda
 1 Zwiebel
 100 g Parmesan
 1 EL Butter
 100 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 1 Liter Hühnerfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Hühnerfond in einem separaten Topf erhitzen. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden, in einem Topf anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Fregola sarda hinzugeben und unter ständigem Nachgießen des heißen Fonds wie ein Risotto garen. Gelegentlich rühren. Kurz bevor die Fregola sarda gar ist, etwas Sahne und den geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz, Pfeffer und einer Flocke Butter abschmecken.

Für den Radicchio:

1 kleiner Radicchio
 2 EL Weißweinessig
 1 EL Olivenöl
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio in feine Streifen schneiden. Olivenöl und Weißweinessig vermengen und den Radicchio damit anmachen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Chimichurri:

1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 TL Rotweinessig
 3 EL Olivenöl
 1 Bund glatte Petersilie
 2 Zweige Oregano
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Petersilie und Oregano fein hacken. Knoblauch abziehen und mit der Chilischote in feine Würfel schneiden. Alles mit dem Abrieb der Zitrone und ausreichend Olivenöl vermengen, sodass eine dickflüssige Sauce entsteht. Mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Rotweinessig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Georg Scheck

Carpaccio mit Steinpilz-Füllung, Orangen-Mayonnaise und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Steinpilz-Füllung:

200 g Steinpilze
50 g braune Champignons
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
1 EL Aceto Balsamico
1 EL Rapsöl
4 EL Panko
1 Zweig Thymian
1 Zweig Petersilie
Salz, aus der Mühle

Die Steinpilze und Champignons putzen und grob schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie fein hacken und Thymianblättchen abzupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Mit Salz würzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Die Mischung in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Pilzmischung fein hacken und mit Aceto Balsamico, Petersilie, Thymian und etwas Gemüsefond abschmecken.

Panko in Rapsöl in einer Pfanne goldbraun rösten und unter die gut abgetropfte Pilzmischung heben. Die Füllung vollständig auskühlen lassen.

Für das Rinder-Carpaccio:

200 g Rinderfilet
1 EL Aceto Balsamico
1 EL Olivenöl
2 EL Rapsöl

Rinderfilet in vier gleich große Tranchen schneiden. Zwischen leicht geölter Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Halbkugelformen oder kleine Schüsseln mit Rapsöl auspinseln und mit den Fleischscheiben auslegen. Die ausgekühlte Pilzfüllung einfüllen, das Fleisch darüber einschlagen und vorsichtig aus den Formen stürzen.

Für die Orangen-Mayonnaise:

½ Orange, Saft & Abrieb
1 Ei
1 TL Dijonsenf
2 EL weißer Balsamicoessig
20 ml Weißwein
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Ei trennen und das Eigelb in einen Mixbecher geben. Dijonsenf, Weißwein, Balsamicoessig, Orangensaft und eine Prise Salz zufügen und kurz vermischen. Während des Mixens das Sonnenblumenöl langsam einlaufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Orangenabrieb und gegebenenfalls etwas mehr Orangensaft sowie Salz abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

75 g Wildkräutersalat
½ kleine Knoblauchzehe
½ Orange, Abrieb
1 TL Dijonsenf
2 TL flüssiger Honig
10 ml naturtrüber Apfelsaft
2 EL Kürbiskernöl
2 EL mildes Olivenöl
3 EL Apfelessig
½ Bund Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken oder pressen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Thymianblättchen abzupfen.

Knoblauch, Orangenabrieb, Thymianblättchen, Senf, Honig, Apfelsaft, Kürbiskernöl, Olivenöl und Apfelessig mit einem Schneebesen verrühren. Etwa 10 Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildkräutersalat abrausen, trocken tupfen und erst unmittelbar vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel
½ Orange, Abrieb
2 EL Walnüsse
Rapsöl, zum Einpinseln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel waschen und in feine Stifte schneiden. Walnüsse grob hacken und nach Belieben kurz rösten.

Orangen-Mayonnaise mittig auf die Teller streichen. Je eine gefüllte Carpaccio-Kugel daraufsetzen und mit etwas Rapsöl bepinseln.

Orangen-Mayonnaise auf die Carpaccio-Kugel geben, Apfelstifte und Walnüsse darauf drapieren und mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen. Etwas Salat-Dressing darüber träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dieu Huong Nguyen

Mit Champignon und Ricotta gefüllte Kartoffelgnocchi in cremiger Parmesan-Pilz-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffel-Gnocchi:

500 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
120 g Weizenmehl Type 405
Muskatnuss, zum Reiben
½ TL Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Salz und Muskatnuss zur Kartoffelmasse geben. Mehl portionsweise unterarbeiten und nur so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Rollen formen und etwa 2 cm große Stücke abschneiden. Die Gnocchi mit einer Gabel oder einem Gnocchi-Brett leicht eindrücken.

Für die Champignon-Ricotta-Füllung:

80 g Champignons
2 EL Ricotta
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend mit dem Ricotta vermengen.

Für die Fertigstellung:

½ Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Kartoffelteig portionsweise flach drücken und Kreise formen. Jeweils etwa ein Teelöffel Champignon-Ricotta-Füllung in die Mitte geben. Teig sorgfältig verschließen und zu runden Gnocchi formen. Gnocchi leicht mit Mehl bestäuben.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann nur noch leicht sieden lassen. Gnocchi hineingeben und garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Etwa 150 ml Kochwasser auffangen.

Die Gnocchi mit einer Schaumkelle direkt aus dem Kochwasser in die Champignon-Parmesan-Sauce geben und vorsichtig schwenken. Petersilie fein hacken und unterheben.

Für die Parmesan-Pilz-Sauce:

120 g Champignons
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
1 EL Ricotta
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
150 ml Gnocchi-Kochwasser, von oben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons goldbraun anbraten. Butter zugeben und schmelzen lassen. Knoblauch kurz mitbraten. Gnocchi-Kochwasser angießen und den Ricotta einrühren. Parmesan reiben, nach und nach zugeben und unter Rühren zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2026 ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



Vegetarischer Dürüm mit Austernpilz-Gyros und Bauernsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Austerpilze:

200 g Austerpilze
2 EL Olivenöl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL getrockneter Oregano
1 TL Knoblauchpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Austerpilze putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Knoblauchpulver und Olivenöl vermengen und kurz marinieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne stark erhitzen und die Austerpilze darin kräftig anbraten. Dabei zunächst nicht bewegen, sodass sich eine Kruste bilden kann. Anschließend schwenken und insgesamt etwa 3-5 Minuten braten.

Für den Bauernsalat:

½ Lollo bionda
1 Tomate
½ Salatgurke
½ rote Zwiebel
½ Bund Petersilie
1 TL Chiliflocken

Salat waschen, trockenschleudern und grob schneiden. Tomate und Gurke waschen, trockentupfen und klein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel und Petersilie miteinander vermengen und mit Chiliflocken würzen.

Für den Tsatsiki:

½ Salatgurke
1 Knoblauchzehe
250 g griechischer Joghurt
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Joghurt mit Knoblauch und Olivenöl verrühren und mit Salz abschmecken. Gurke waschen, trockentupfen und mit Schale fein in den Joghurt reiben. Alles gut miteinander vermengen.

Für den Dürüm:

2 Dürüm-Wraps

Dürüm-Wraps ohne Öl in einer Grillpfanne von beiden Seiten anrösten, bis sich ein Grillmuster bildet.

Für die Fertigstellung:

Dürüm-Wraps jeweils mit 1-2 Esslöffeln Tsatsiki bestreichen. Austerpilze und Bauernsalat darauf verteilen. Die Seiten einklappen und die Dürüm-Wraps fest aufrollen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.