

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2026**  
**Tagesmotto „Brot“ mit Nelson Müller**



**Silke Kalien**

**Sauerteigbrot-Stulle mit gezupftem Lachs, Pilzcreme, karamellisierten Zwiebeln und Spinat-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Sauerteig-Stulle:**

2 Scheiben Sylter Sauerteigbrot  
 150 g Lachsfilet mit Haut  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot mit Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne kurz von beiden Seiten rösten.

Lachs in Olivenöl auf der Hautseite braten. Kurz vor dem Servieren wenden. Lachs salzen und pfeffern.

**Für die karamellisierten Zwiebeln:**

2 rote Zwiebeln  
 1 EL Butter  
 1 EL Olivenöl  
 1 TL brauner Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln salzen und bei mittlerer Hitze anbraten. Braunen Zucker hinzufügen und Zwiebeln ca. 12-15 Minuten goldbraun und weich in der Pfanne karamellisieren.

**Für die Pilzcreme:**

200 g braune Champignons  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Zitrone, Saft  
 1 EL Butter  
 80 Frischkäse, Natur  
 2 EL Crème fraîche  
 1 TL Sahne-Meerrettich  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Alles zusammen in einer Pfanne in Butter kräftig anbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Frischkäse und Crème fraîche verrühren und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Thymianblättern und Sahne-Meerrettich abschmecken.

**Für den Spinat-Salat:**

80 g Babyspinat  
 1 TL flüssiger Honig  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 2 EL heller Balsamicoessig  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermengen und direkt servieren.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 4 Zweige Dill  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilzcreme auf die Brotscheiben streichen. Dann karamellierte Zwiebeln draufgeben und mit den gezupften Lachsstückchen belegen.

Mit Dill, etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft und Pfeffer garnieren und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Lachs (pazifischer)** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

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



Claudia Olschnögger

## Roggenbrot-Bratlinge mit mediterraner Gemüsesauce und Rucola-Salat mit Croûtons, Pinienkernen und Parmesan

Zutaten für zwei Personen

### Für die Schwarzbrot-Bratlinge:

200 g altbackenes Roggensauerteig-Brot in Scheiben, vom Vortag  
 100 g braune Champignons  
 1 EL Kapern  
 50 g getrocknete Tomaten  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL mittelscharfer Senf  
 1 EL Sojasauce  
 200 ml Gemüsefond  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 80 g Semmelbrösel  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 ½ Bund Majoran  
 1 TL geräuchertes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Champignons putzen. Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Kapern, getrocknete Tomaten, Petersilie und Majoran fein hacken und alles mit den Brotwürfeln vermengen. Senf, Sojasauce, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und gut vermischen. Nach und nach Gemüsefond zugeben und etwas quellen lassen, bis eine gute Konsistenz entsteht. Die Masse darf nicht zu weich werden. Aus der Masse Bratlinge mit angefeuchteten Händen formen, in Semmelbröseln wenden und in Pflanzenöl ausbacken. Eventuell in einem Ring ausbacken, damit die Masse zusammenhält.

### Für die mediterrane Gemüsesauce:

1 kleine Zucchini  
 1 gelbe Paprikaschote  
 1 rote Paprikaschote  
 2 große Tomaten  
 1 Stange Lauch  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 4 EL schwarze, entsteinte Oliven  
 200 ml Passata Rustica  
 200 ml Gemüsefond  
 100 ml trockener Rotwein  
 1 EL Tomatenmark  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 1 Bund Basilikum  
 1 Bund Oregano  
 2 Zweige Thymian  
 3 Zweige Rosmarin  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse putzen und kleinwürfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Pfanne kurz anschwitzen. Restliches Gemüse je nach Länge der Garzeit zugeben und schwenken. Mit etwas Tomatenmark anrösten und mit Gemüsefond, Rotwein und Passata Rustica aufgießen. Sauce leicht köcheln lassen. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rucola-Salat:**

½ altbackenes Ciabatta  
80 g Rucola  
50 g Parmesan  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 TL flüssiger Honig  
2 EL dunkler Balsamicoessig  
2 EL Olivenöl  
40 g Pinienkerne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen, trockenschleudern und etwas zurecht zupfen.  
Pinienkerne in der Pfanne rösten und den Parmesan fein hobeln.  
Eine Marinade aus Balsamicoessig, Olivenöl, Senf und Honig herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola damit marinieren und mit Pinienkernen und Parmesan anrichten.  
Brot in der Pfanne in Olivenöl kurz anrösten und den Salat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Fabian Schwarz**

## **Smash Burger mit Cheddar, Burgersauce, spicy Pickles und Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die spicy Pickles:**

- 4 kleine Mini-Gurken, Snackgurken
- 1 rote Zwiebel
- ½ rote Chilischote
- 80 ml Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Gurken in dünne Scheiben hobeln. Essig, 80 ml Wasser, Zucker und Salz verrühren, Chili zugeben und über das Gemüse geben. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

### **Für die Mayonnaise:**

- 1 Ei
- 1 TL Dijonsenf
- 1 TL Weißweinessig
- 200 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Senf und Essig mit einer Prise Salz anmischen. Anschließend tröpfchenweise unter Mixen das Öl einarbeiten bis die Masse emulgiert.

### **Für die Burgersauce:**

- 2 Gewürzgurken mit Gurkenwasser
- 3 EL Mayonnaise, von oben
- 1 ½ EL Ketchup
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ TL Weißweinessig
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gewürzgurken fein hacken. Mayonnaise, Ketchup und Senf verrühren. 1 TL Gurkenwasser, fein gehackte Gewürzgurken, Zucker, Weißweinessig und Paprikapulver zugeben und alles glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen.

### **Für den Burger:**

- 500 g Rinderhackfleisch, 20 % Fett
- 2 Kartoffel-Burger-Buns
- 2 Scheiben Cheddar
- Butter, zum Braten
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hackfleisch in lockere Kugeln formen. In einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten und kräftig flach drücken. Stark rösten lassen, wenden, salzen und mit Cheddar belegen, sodass dieser schmilzt. Buns halbieren und in Butter goldbraun anrösten.

Untere Bun-Hälfte mit Sauce bestreichen, das Fleisch daraufsetzen, scharfe Pickles darauf verteilen und mit der oberen Bun-Hälfte abschließen.

### **Für den Gurkensalat:**

- 1 große Salatgurke
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 Zweige Dill
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke fein hobeln, leicht salzen und kurz Wasser ziehen lassen, anschließend ausdrücken. Essig, Öl, Zucker und Pfeffer verrühren und mit den Gurken vermengen. Zum Schluss fein geschnittenen Dill unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2026**  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Strammer Max**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Strammen Max:**

- 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 4 Radieschen
- 2 Gewürzgurken
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheiben Sauerteigbrot
- 4 Eier
- Butter, zum Braten
- Olivenöl, zum Beträufeln
- 2 Zweige Thymian
- Kresse, zum Garnieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl einstreichen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten rösten. Radieschen putzen, fein hobeln und in kaltes Wasser legen, damit sie knackig bleiben. Thymian und angeprügelte Knoblauchzehe zum Brot geben und mitrösten.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten. Mit Salz würzen und nach Geschmack pfeffern. Gewürzgurken in Fächer schneiden.

Brotscheiben mit Schinken, Gewürzgurke und Spiegeleiern belegen und mit Kresse und Radieschenscheiben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.