

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2025** ▪  
**Tagesmotto „Herbstküche“ mit Nelson Müller**



**Luisa Wilmerding**

**Rote-Bete-Knödel mit Gorgonzolasauce, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Knödel:**

200 g vorgegarte Rote Bete  
 1 Zwiebel  
 200 g Knödelbrot  
 200 ml Rote-Bete-Saft  
 2 Eier  
 3 EL Butter  
 100 ml Milch  
 50 g Weizenmehl  
 1 Bund Petersilie  
 1 TL Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein hacken, 1 EL Butter erhitzen und Zwiebel darin glasig braten. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Brot, etwas Rote-Bete-Saft, Eiern, 1 EL Butter, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer verkneten. Rote Bete fein reiben und ebenfalls zur Knödelmasse geben. Masse 5 Minuten ziehen lassen.

Kochtopf mit reichlich Wasser, Salz und dem restlichen Rote-Bete-Saft zum Kochen bringen. Knödel in siedendem Wasser 10 Minuten garen, dann abschütten. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und die Knödel kurz darin schwenken.

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel  
 1 Zitrone, Saft  
 200 g milder Gorgonzola  
 300-400 ml Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 1 Schuss Weißwein

Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein hacken und in etwas Öl andünsten. Mit Weißwein, Fond und Sahne ablöschen und leicht einköcheln lassen. Gorgonzola einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für die Birne und Walnüsse:**

1 Birne  
 2-3 EL Walnuskerne  
 4 EL Zucker

Birnen schälen und in Spalten schneiden. In der Pfanne leicht anrösten. Danach den Zucker mit 1-2 EL Wasser in der Pfanne erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Walnüsse dazu geben und karamellisieren lassen. Danach auf einem Teller abkühlen lassen und klein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Angela Röschinger**

## **Zander mit Kürbiskruste, Beurre blanc, Kürbispüree und Frisée-Salat mit Kräuterdressing**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Kürbispüree:**

½ Hokkaidokürbis  
1 Kartoffel  
100 ml Sahne  
100 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen.

Kürbis in Stücke schneiden und Kürbisstücke in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Etwa 15 Minuten garen bis das Fruchtfleisch weichgekocht ist. Das Wasser abgießen und den Kürbis in einem Sieb ausdampfen lassen. Die Kürbisstücke mit Sahne und Butter pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für das Zanderfilet:**

2 Zanderfilets, à 150 g, ohne Haut  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Saft  
1 Ei  
80 g Butter + 1 TL Butter  
1 TL neutrales Öl  
80 g Pankobrösel  
50 g Kürbiskerne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb mit 80 g Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Knoblauch abziehen und dazu pressen. Kürbiskerne hacken und mit Panko unter die Butter-Ei-Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zander waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Butter und neutrales Öl zusammen in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets bei schwacher Hitze zuerst 3 Minuten auf der Hautseite, dann 1 Minute auf der anderen Seite braten.

Die Filets in eine Auflaufform legen. Kürbiskernmasse vorsichtig darauf verteilen und glattstreichen. Im Ofen auf der oberen Schiene ca. 8 Minuten gratinieren.

### **Für die Beurre blanc:**

1 kleine Schalotte  
½ Zitrone, Saft  
180 g kalte Butter  
150 ml trockener Weißwein  
2 TL Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein würfeln. Schalotten mit dem Weißwein in einen Topf geben und fast einkochen. Butter klein schneiden und mit dem Schneebesen einrühren. Sauce mit Zitronensaft, Pfeffer und Meersalz würzen. Sauce nicht zu heiß werden lassen, da sie sonst gerinnt. Durch ein Sieb passieren und servieren.

**Für den Salat:**

- ½ Kopf Friséesalat
- 1 Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte
- ½ EL Sojasauce
- ½ TL mittelscharfer Senf
- 35 ml Apfelessig
- 1 TL Honig
- 50 ml Walnussöl
- 50 ml Gemüsefond
- 50 ml Rapsöl
- ½ TL brauner Rohrzucker
- ½ Bund Schnittlauch
- 3-4 Zweige Dill
- 3-4 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill und Petersilie zupfen und fein hacken. Schnittlauch mit einer Schere in feine Röllchen schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit dem Rapsöl, Walnussöl, Apfelessig, Honig und Fond in einen hohen Rührbecher geben. Senf, Sojasauce, Rohrzucker, und je eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und alle Zutaten mit einem Pürierstab kräftig durchmischen. Kräuter unter das Dressing rühren und für 15 Minuten zur Seite stellen.

Friséesalat putzen, gründlich waschen und die Blätter in kleine Stücke zupfen. Frühlingszwiebeln schräg in sehr dünne Scheibchen schneiden. Salat mit den Frühlingszwiebeln in eine große Schüssel geben, mit dem Kräuterdressing locker mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Thomas Wirnsberger**

## **Hirschfilet mit Portweinsauce, Himbeer-Preiselbeer-Sauce, Pfifferling-Gemüse, Kürbiswürfeln und Pak Choi**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Hirschfilet und die Sauce:**

400 g Hirschfilet am Stück  
30 g Butter  
Butterschmalz, zum Braten  
350 ml Portwein  
1 TL Tomatenmark  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hirschfilet in eine Schüssel geben, komplett mit Portwein bedecken und für 15 Minuten darin marinieren lassen. Die eingelegten Filets aus dem Portwein nehmen und gut mit einem Küchenpapier abtupfen. In einer Pfanne Butterschmalz auf mittlerer Stufe erwärmen und Filets von jeder Seite stark anbraten. Je nach Dicke des Filets in der Pfanne oder im vorgewärmten Ofen bei 180 Grad auf die gewünschte Garstufe ziehen. In dieselbe Pfanne nun das Tomatenmark geben und kurz anrösten, dann mit Portwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Pfanne von der Hitze nehmen und Butter einrühren bis eine glatte Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hirschfilet vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Himbeer-Preiselbeersauce:**

150 g Himbeeren  
50 g Preiselbeeren  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Himbeeren und Preiselbeeren in einen Topf geben, auf niedriger Stufe erwärmen und Zucker hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren die Beeren zu einer homogenen Masse zerdrücken und falls notwendig etwas Wasser hinzugeben, um sie vor dem Anbrennen zu schützen. Die Masse kurz aufkochen lassen und zum Abkühlen zur Seite stellen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken.

### **Für die Kürbiswürfel:**

½ Hokkaidokürbis  
30g Parmesan  
1 Ei  
200 g Butterschmalz  
100 g Pankomehl  
Salz, aus der Mühle

Kürbis halbieren und mit dem Messer von der Schale befreien. Mit einem Löffel die Kerne entfernen. Kürbis in breite, gleichmäßige Spalten schneiden und ca. 1x1 cm große Würfel herunter schneiden. Einen Topf mit Wasser und ausreichend Salz zum Kochen bringen und Kürbiswürfel für 2 Minuten darin garen. Kürbis entnehmen, kalt abschrecken und mit einem Küchenpapier trocken tupfen und kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit eine Panierstraße vorbereiten. Das Mehl sieben, das Ei aufschlagen sowie das Pankomehl zusammen mit geriebenem Parmesan in drei unterschiedliche Schüsseln geben. Kürbis nacheinander darin wenden und gleichmäßig panieren. Anschließend in einer Pfanne in Butterschmalz goldbraun ausbacken.

### **Für die Pfifferlinge:**

250 g Pfifferlinge  
1 Schalotte  
75 ml Sahne  
1 TL Butterschmalz  
100 ml weißer Burgunder  
2 Zweige frische Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und mit einem Esslöffel Mehl in einen Gefrierbeutel geben. Gut vermengen. Anschließend in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen und ggf. dunkle Stellen mit dem Messer entfernen. Die Pfifferlinge auf einem Küchenpapier zum Trocknen ausbreiten. Schalotte abziehen und in kleine Würfel hacken. Petersilie grob hacken. Butterschmalz in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Pfifferlinge hinzugeben und 2-3 Minuten anbraten. Anschließend Schalottenwürfel hinzugeben und die Hitze leicht erhöhen. Mit Weißwein ablöschen. Kurz durchschwenken und Sahne hinzugeben. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und fein gehackte Petersilie hinzufügen.

**Für den Pak Choi:** Pak Choi waschen und der Länge nach vierteln. Knoblauch abziehen und  
1 Pak Choi fein hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und Olivenöl  
1 Knoblauchzehe hinzugeben. Pak Choi von allen Seiten 2-3 Minuten anbraten. Dann  
2 frische Feigen Knoblauch hinzugeben und eine weitere Minute in der Pfanne  
1 EL Olivenöl durchschwenken. Thymian abzupfen und hinzugeben.  
2 Zweige Thymian Pak Choi aus der Pfanne nehmen und den Strunk abschneiden.  
Salz, aus der Mühle Zuletzt die Feigen achteln, in die Pfanne geben und in der Resthitze kurz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.