

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2026** ▪
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Cornelia Poletto



Sabrina Gerres

Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzrahmsauce und Knöpfli

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, ca. 400 g
 6 Scheiben Merano Schinkenspeck
 1 EL Erdnussöl
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet in schöne Stücke portionieren, etwas pfeffern und die Medaillons mit dem Schinken umwickeln.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Medaillons von allen Seiten anbraten, so dass der Speck gleichmäßig geröstet ist. Fleisch in den Backofen geben und bei 160-180 Grad für ca. 15-20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 62-65 Grad fertig garen. Die Pfanne für die Pilzerahmsauce aufgestellt lassen.

Für die Pilze:

200-300 g braune Champignons
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 200 ml Sahne
 2 EL Erdnussöl
 Edelsüßes Paprikapulver, zum
 Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken.

Öl in der Pfanne erhitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und andünsten. Dann Pilze dazugeben und mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Mit Sahne ablöschen und alles köcheln lassen. Vor dem Servieren Knoblauch herausnehmen und ggf. noch einmal nachwürzen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Knöpfli:

2 Eier
 100 g Butter
 150 ml Milch
 200 g Mehl, Type 405
 ½ TL Salz + Salz für das Kochwasser

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Eier, Milch, Salz und die geschmolzene Butter hineingeben. Mithilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren. Den Teig 5-10 Minuten ruhen lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Spätzlereibe auf den Topf setzen und den Teig mit einem Schaber durch die Löcher in das Wasser drücken. Dabei entstehen die kugeligen Knöpfli. Wenn die Knöpfli gar sind steigen sie an die Wasseroberfläche und können abgeschöpft werden.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

Petersilie abbrausen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Fein schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Renato Fazzone

Lammrücken im Tramezzinimantel mit Rotwein-Schokoladensauce, Petersilienwurzelpüree und glasiertem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 ausgelöster Lammrücken, ca. 400 g
- 100 g eiskalte Hähnchenbrust
- 50 g Babyspinat
- 2-4 Scheiben Tramezzinibrot
- 60 ml eiskalte Sahne
- Butter, zum Braten
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Spinat kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken ausdrücken. Eiskaltes Hähnchen mit Sahne mixen, Spinat unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Lammrücken rundherum 1 Minute scharf anbraten, beiseitestellen.

Tramezzinibrot flach rollen, mit der Farce bestreichen und den Lammrücken darin einwickeln. Butter in eine Pfanne geben und das Fleisch im Tramezzinimantel rundherum goldbraun und knusprig braten. Dann in den Ofen geben und in ca. 10-12 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54-56 Grad garen.

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 20 g eiskalte Butter + Butter zum Braten
- 150 ml kräftiger Rotwein
- 150 ml Lammfond
- 15 g Zartbitterschokolade, mind. 70 % Kakao
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel mit Zucker in Butter glasig dünsten, bis der Zucker leicht schmilzt/karamellisiert. Dann mit Rotwein ablöschen, Rosmarin zugeben und fast vollständig sirupartig einkochen. Fond zugeben und erneut um die Hälfte reduzieren. Rosmarin entfernen. Topf vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und die eiskalte Butter mit dem Stabmixer unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

- 300 g Petersilienwurzel
- 1 Zitrone, Saft
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in Sahne-Milch-Mischung weichkochen. Sobald das Gemüse weich ist, fein pürieren und mit Salz, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

Für das Gemüse:

- 1 Bund junge Möhren mit Grün
- 1 Bund wilder Brokkoli
- Butter, zum Braten
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Möhren und Brokkoli schälen beziehungsweise putzen, kurz blanchieren, dann in Butter mit Salz und einer Prise Zucker kurz glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Sormani

Apfelstrudel mit Vanillesauce und karamellisierten Mandelblättchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Packung Strudelteig
250 g säuerliche Äpfel, z.B. Granny
Smith
1 Zitrone, Saft
1 Ei
100 g Butter
30 g Rosinen
30 g Mandelblättchen
80 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einen Topf geben und langsam schmelzen. Ei trennen, Eigelb auffangen und verquirlen. Eiweiß anderweitig verwerten.

Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft vermischen und kurz ziehen lassen.

Mandelblättchen mit Zucker, Zimt und einer Prise Salz kurz in einer Pfanne erhitzen. Strudelteig dünn ausrollen, mit Butter bestreichen und mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln bestreuen. Den Teig dann einrollen, mit etwas Butter und Eigelb bestreichen und für 18 Minuten im Ofen backen.

Für die Vanillesauce:

2 Eier
250 ml Sahne
1 Vanilleschote
3 EL Zucker

Topf mit Wasser für ein Wasserbad vorbereiten.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schote, das Mark und die Sahne vorsichtig aufkochen und anschließend die Schote entfernen.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Ein Eigelb und ein Vollei mit einem Rührgerät schaumig schlagen und die kochend heiße Vanille-Sahne hinzugeben. Dabei ständig rühren. Auf dem Wasserbad rühren, bis die Sauce dickflüssiger wird. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.

Für die karamellisierten Mandelblättchen:

50 g Mandelblättchen
50 g Zucker

2 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen. Zucker einrieseln lassen und unter Rühren in dem Wasser auflösen. Mandelblättchen hinzufügen und alles unter Rühren goldbraun werden lassen. Auf einem Backpapier abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.