

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Januar 2026**
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Magdalena Knoll

Käsespatzen mit Schmelzzwiebeln und rahmigem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

50 g Edamer
 50 g Bergkäse
 50 g Gruyère
 50 g Romadur
 2 Eier
 100 ml Milch
 100 ml Mineralwasser
 175 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Käse mit einer groben Reibe reiben und miteinander vermengen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Aus Mehl, Eiern, Milch, Mineralwasser und einer Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken einen Spätzleteig herstellen. Die Konsistenz sollte leicht flüssig und klebrig sein. Spätzle mit Hilfe eines Spätzlehobels in kochendes Wasser hobeln. Spätzle hierfür mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen. Eine kleine gusseiserne Pfanne einfetten und abwechseln Spätzle und geriebenen Käse in die Pfanne schichten. Anschließend mit Alufolie abdecken und für 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Spätzle vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schmelzzwiebeln:

2 große Gemüsezwiebeln
 1 TL Butter
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und mit Hilfe einer Mandoline fein hobeln. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin braten. Salzen.

Für den rahmigen Gurkensalat:

1 Salatgurke
 100 ml Sahne
 50 ml Weißweinessig
 20 ml Sonnenblumenöl
 ½ Bund Dill
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit Sahne, Essig und Öl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill fein schneiden und untermengen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Käsespatzen in Gusseisenpfanne servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Georg Hermann

Hähnchen-Involtini mit Pilz-Risotto und Parmesancreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Involtini:

2 ausgelöste Hähnchenoberkeulen, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 2 halbgetrocknete Tomaten
 Butter, zum Braten
 Olivenöl, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Oregano
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenfleisch flach auslegen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter fein hacken. Halbgetrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomate, Knoblauch und Kräuter miteinander vermengen. Die Mischung auf dem Hähnchenfleisch verteilen. Das Fleisch fest zusammenrollen und bei Bedarf mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Involtini ringsherum goldbraun anbraten. Hitze reduzieren und fertig garen lassen. Alternativ für zehn Minuten im vorgeheizten Ofen fertigbaren. Schräg aufgeschnitten servieren.

Für den Risotto:

100 g Risottoreis
 15 g getrocknete Steinpilze
 2 Kräuterseitlinge
 5 braune Champignons
 1 Schalotte
 1 kleine Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 1 TL Butter
 1 EL Olivenöl
 Pflanzenöl, zum Braten
 500 ml Gemüsefond
 50 ml trockener Weißwein
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die getrockneten Steinpilze in etwa 150 ml heißem Wasser 20-30 Minuten einweichen, dann grob hacken und das Einweichwasser durch ein feines Sieb zum Gemüsefond geben. Diesen warm halten. In einem kleinen Topf Olivenöl und die Hälfte der Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Pilze hinzufügen und kurz mitdünsten. Dann den Risottoreis einrühren, bis er leicht glasig ist, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den heißen Fond zugießen und regelmäßig rühren, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 18 Minuten). Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ruhen lassen.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Risotto damit garnieren. Mit gehackter Petersilie und etwas Parmesan servieren.

Für die Parmesancreme:

50 g Parmesan
 30 g Mascarpone
 50 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Sahne erwärmen. Abkühlen lassen und danach mit Mascarpone zu einer Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Herta Hörster

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Bacon & Feldsalat mit Himbeer-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsgeschnetzelte:

300 g Kalbsnuss am Stück
 4 Scheiben Bacon
 150 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ¼ Limette, Saft
 3 EL Butter
 100 g Crème fraîche
 200 ml Sahne
 100 ml Kalbsfond
 60 ml Cognac
 150 ml Madeira
 1 TL mittelscharfer Senf
 50 ml Erdnussöl
 2 EL Speisestärke
 1 TL Backpulver
 ¼ Bund glatte Petersilie
 Gerebelter Thymian, zum Würzen
 Gerebelter Estragon, zum Würzen
 Bärlauchpulver, zum Würzen, alternativ
 gerebelter Bärlauch
 1 Prise Piment d' Espelette
 1 Prise Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

5 Eier
 80 g Quark
 1 EL Butter
 300 g Mehl
 ¼ Bund glatte Petersilie
 1 TL gemahlener Kurkuma
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat
 1 Knoblauchzehe
 50 g TK-Himbeeren
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL flüssiger Honig
 3 EL weißer Balsamicoessig

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfeln schneiden. Baconscheiben in einer heißen Pfanne ohne Fett anbraten, dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Den Bratensatz mit Kalbsfond aufgießen und auf die Seite stellen.

Die Kalbsnuss in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Stärke mit dem Backpulver mischen und mit einem Sieb über die Kalbsstreifen streuen. Mit den Fingern in das Fleisch einmassieren.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen portionsweise von allen Seiten anbraten, herausnehmen und warmstellen. **Mit dem Kalbsfondgemisch den Bratenansatz angießen und zu dem anderen Bratenansatz-Gemisch geben.**

Butter in die Pfanne geben und Champignons darin anrösten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Cognac und Madeira ablöschen, einköcheln lassen, Fleischstreifen mit in Pfanne geben und den **Bratenansatz mit Kalbsfond** aufgießen. Dann Crème fraîche und Sahne zugeben und köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Petersilie fein schneiden und hinzugeben. Mit getrockneten Kräutern, Senf, Gewürzen, Salz und Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Eier, Quark, eine Prise Muskat sowie Kurkuma in die Mulde geben. Alles miteinander verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig mit einem Spätzlehobel oder Spätzlepresse in kochendes Wasser geben. Wenn die Spätzle aufsteigen können sie abgeschöpft werden. Kurz abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und anschließend in der Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie fein hacken und fertige Spätzle damit garnieren.

Feldsalat gründlich waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Himbeeren in einem kleinen Topf erwärmen und anschließend durch ein kleines Sieb streichen. die restlichen Zutaten miteinander zu einer Vinaigrette mischen, die Himbeeren dazugeben. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Marinade vermengen.

1 EL Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Enes Yüce

Lammrücken mit Rotweinjus, Parmesan-Drillingen und Thai-Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

300 g ausgelöster Lammrücken, am Stück
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinjus:

Lammabschnitte, von oben
1 kleine Schalotte
1 EL kalte Butter
1 TL Tomatenmark
100 ml trockener Rotwein
100 ml Lammfond, alternativ Kalbsfond
Pflanzenöl, zum Braten
1 Lorbeerblatt
½ TL gerebelter Thymian
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Parmesan-Drillinge:

400 g Drillinge mit sauberer Schale
1 Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote
50 g Parmesan
4 EL Olivenöl
2 EL Panko
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Thai-Spargel:

10 Stangen Thai-Spargel
½ Zitrone, Saft & Abrieb
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken ggf. parieren und die Abschnitte für die Jus beiseitelegen. Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl je Seite 2-3 Minuten anbraten. Butter hinzugeben und das Fleisch mit der flüssigen Butter übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen.

Schalotte abziehen und würfeln. Lammabschnitte, Schalotte und Tomatenmark in Pflanzenöl kräftig anbraten. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Fond auffüllen und Lorbeer, Thymian und Zucker hinzugeben und nochmals 5-6 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren und mit kalter Butter montieren.

Parmesan reiben. Drillinge halbieren und in Salzwasser für 8 Minuten kochen. Backpapier mit Olivenöl beträufeln und Parmesan darüber verstreuen. Kräuter fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Kräuter und Panko vermengen und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Chilischote in feine Ringe schneiden. Drillinge mit der Schnittseite nach unten auf dem Blech verteilen, dann salzen und pfeffern. Chili darüber verteilen. Kartoffeln für 18-20 Minuten im Backofen backen.

Unteres Ende des Thai-Spargels abschneiden. Parmesan reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten von allen Seiten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nadine Gerhardy

Kalbsfilet mit Orangen-Senf-Sauce, Erbsen-Minz-Püree und Fenchel-Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet am Stück
 ½ TL Butter
 1 EL Olivenöl
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet salzen, pfeffern und in Öl rundherum scharf für 2-3 Minuten anbraten. Butter und Thymian hinzugeben und kurz darin schwenken. Anschließend im Backofen auf eine Kerntemperatur von 58-60 Grad fertigbaren. Vor dem Aufschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen. Fleisch in Scheiben geschnitten servieren.

Für die Sauce:

1 Orange, Saft
 ½ EL Butter
 50 ml Kalbsfond
 ½ TL flüssiger Honig
 ½ TL Dijonsenf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange auspressen und Saft auffangen. Orangensaft und Fond in einem Topf aufkochen. Honig und Senf einrühren und das Ganze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

250 g TK-Erbsen
 ¼ Zitrone, Saft
 15 g Butter
 50 ml Sahne
 3 Blätter Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen in Salzwasser blanchieren. Anschließend abgießen und mit Butter und Sahne fein pürieren. Minze fein schneiden und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den fenchel-Orangen-Salat:

1 Fenchelknolle
 1 Orange, Filets & Saft
 1 ½ EL Olivenöl
 ½ El weißer Balsamicoessig
 ½ TL flüssiger Honig
 1 EL Pinienkerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Fenchel putzen, halbieren, Strunk entfernen und anschließend fein hobeln. Orange filetieren, dabei den Saft auffangen. Marinade aus Olivenöl, Essig, Honig, 1 EL Orangensaft und Salz und Pfeffer anrühren. Fenchel und Orangenfilets vorsichtig mit dem Dressing vermengen und Pinienkerne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Brinkmann

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf und Rote-Bete-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g mageres Kalbhackfleisch
 50 g Rinderhackfleisch
 1 kleine rote Zwiebel
 25 g Kapern
 2 Eier
 Butter, zum Braten
 25 ml Milch
 3 EL süßer Senf
 1 EL scharfer Senf
 ½ Bund Kerbel
 ½ Bund glatte Petersilie
 40 g Panko
 40 g Paniermehl
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Eier trennen und das Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden. Weißbrot reiben. Hackfleisch, Eigelbe und Senf miteinander vermengen. Weißbrot mit Milch verrühren und unter die Fleischmasse rühren. Kapern, Zwiebelwürfel und Kerbel in die Fleischmasse einarbeiten. Mit Salz würzen und die Masse ggf. mit Paniermehl abbinden. Klopse aus der Masse formen und zur Seite stellen.

Für die Brühe:

50 g Kapern
 50 g Butter
 75 ml Sahne
 500 ml Geflügelfond
 200 ml trockener Riesling
 Speisestärke, zum Abbinden

Geflügelfond und Wein in einen Topf geben und aufkochen. Klopse in den kochenden Sud geben, dann die Temperatur auf die niedrigste Stufe herunterschalten und die Klopse bei geschlossenem Deckel 7 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen. Sud durch ein Haarsieb passieren und anschließend mit der Sahne nochmals aufkochen. Kurz etwas abkühlen. Kapern und Butter einrühren und ggf. mit Speisestärke abbinden.

Für das Kartoffelstampf:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 40 g gesalzene Butter
 25 ml Milch
 25 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch und Sahne in einen Topf geben und erwärmen. Anschließend abgießen und die Kartoffeln stampfen. Butter und Milch-Sahne-Gemisch unter die Kartoffelmasse rühren.

Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgekochte Rote Bete
 1 Gewürzgurke
 100 g Apfel
 30 g Walnüsse
 25 ml Himbeeressig
 25 g Johannisbeergelee
 2 EL grüne Chilisauce
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel entkernen und fein raspeln. Walnüsse hacken. Essig mit dem Johannisbeergelee in einem Topf erhitzen, bis das Gelee sich aufgelöst hat. Erkalten lassen, mit den restlichen Zutaten mischen und mit Pfeffer abschmecken. Dressing mit Apfel und Roter Bete vermengen und mit gehackten Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

