

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2026 ▪**
Tagesmotto „Deutsche Nachbarländer“ mit Johann Lafer



Ute Maria Zankl

Schweiz: Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsfilet
 100 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 200 ml Sahne
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 250 ml trockener Weißwein
 ½ Bund krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in heißem Öl kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Zwiebel abziehen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in der Pfanne vom Fleisch anschwitzen und die Champignons kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und einige Minuten einreduzieren lassen. Mit der Sahne verfeinern und das Fleisch zurück in die Pfanne geben. Zuletzt ein wenig gehackte Petersilie über das Geschnetzelte streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rösti:

2-3 mittelgroße festkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Ei
 Butter, zum Anbraten
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, raspeln, salzen und für einige Minuten Flüssigkeit ziehen lassen. Zwiebel abziehen und ebenfalls raspeln. Kartoffelraspeln ausdrücken und mit den Zwiebeln, Ei und etwas Pfeffer mischen. Öl und etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse gleichmäßig über die gesamte Pfanne verteilen. Bei mittlerer Hitze die Kartoffelmasse von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Anrichten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für den Salat:

150 g Feldsalat
 1 EL Joghurt
 3 EL weißen Balsamicoessig
 3 EL Olivenöl
 1 EL Agavendicksaft
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 EL Pinienkerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat putzen, waschen und trocknen. Aus Essig, Öl, Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, Senf und Joghurt ein Dressing mischen.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Dressing und die Pinienkerne erst kurz vor dem Servieren auf dem Feldsalat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maja Kunz

Österreich: Kaspressknödel mit Schmand-Dip und Apfel-Vogelersalat mit gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspressknödel:

½ Zwiebel
 125 g Brötchen vom Vortag
 2 Eier
 60 g Bergkäse
 125 ml Milch, 3,5 % Fett
 Butter, zum Anbraten
 1-2 EL Semmelbrösel
 3 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dann mit Milch übergießen. Zwiebel abziehen und hacken. Petersilie klein hacken. Käse in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend die Petersilie dazugeben. Käse reiben.

Zwiebeln, Petersilie, Eier, Käse, Salz, Pfeffer und Muskat zum Brot geben und alles vermengen. Ist die Knödelmasse zu feucht, Semmelbrösel unterheben. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit feuchten Händen flache Knödel formen. Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

½ Zitrone, Saft
 100 g Schmand
 ½ Bund Liebstöckel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit ca. 1 EL Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer verrühren. Liebstöckel hacken und unterheben.

Für die Vinaigrette:

1 Frühlingszwiebel
 1 TL Senf
 1 EL Honig
 3 EL Apfelessig
 2 EL Olivenöl
 1 EL Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und kurz in Essig und Öl ziehen lassen. Anschließend Senf, Honig und Gemüsefond hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
 ½ Apfel
 ¼ Bund Schnittlauch

Salat waschen und trockenschleudern. Apfel in Scheiben schneiden. Zum Schluss mit Schnittlauch verfeinern. Salat mit der Honig-Senf-Vinaigrette vermengen.

Für die Walnüsse:

30 g Walnüsse

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Megan Kohnen

Belgien: Boulets liégeois mit Apfelkompott, Pommes frites und Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Bouletten:

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Scheiben weißes Toastbrot
1 Ei, Größe M
Milch, zum Einweichen
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
50 g Semmelbrösel
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit etwas Milch einweichen.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Petersilie ebenfalls klein schneiden. Hackfleisch in eine Schüssel geben und das eingeweichte Brot, Zwiebel, Petersilie, Ei und etwas Semmelbrösel (nach Gefühl) dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, und alles mit der Hand vermengen. Anschließend die Hände befeuchten und gleich große Bouletten formen. Bouletten mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
350 ml Rinderfond
2 EL dunkles Bier
1 EL Apfelessig
1 EL Lütticher Sirup
1 TL Dijonsenf
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Speisestärke, zum Abbinden
2 EL Rosinen
3 Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 TL Cassonade
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in etwas Öl in einem Topf anbraten. Cassonade darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen. Anschließend den Senf und den Sirup unterrühren und wieder ablöschen, nur diesmal mit einem Schuss Dunkelbier. Rinderfond hinzugeben mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und den Rosinen. Die Sauce mindestens 10 Minuten einkochen lassen. Anschließend die Sauce mit etwas Wasser und Speisestärke andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bouletten dazu geben und garziehen lassen.

Für die Pommes frites:

400 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
Rinderfett, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Stifte für einige Minuten in der Fritteuse bei 170 Grad vorfrittieren und dann im Korb abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren die Fritten ein zweites Mal goldbraun und knusprig frittieren, abtropfen lassen und anschließend salzen.

Für das Apfelkompott:

2 Boskoop-Äpfel
Zucker, nach Belieben
1 Prise Zimt

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Apfelwürfel mit etwas Zucker und Wasser in einen Topf geben. Äpfel bei niedriger bis mittlerer Temperatur garen lassen und immer mal wieder umrühren, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Das Kompott sollte noch stückig sein. Eine Prise Zimt dazugeben und noch etwas nachzuckern, falls das Kompott zu sauer sein sollte.

Für die Mayonnaise: Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit dem Senf in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen und nach und nach Öl eintröpfeln lassen, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Das Ei, der Senf und das Öl müssen die gleiche Temperatur haben. Final mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

1 Zitrone, Saft
1 Ei
200 ml Sonnenblumenöl
1 TL Dijonsenf
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2026** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Steirisches Backhendl mit Kürbiskern-Mayonnaise und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Backhendl:

2 Maispouardenbrüste, mit Haut
 3 Eier, Größe M
 400 ml Buttermilch
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 50 g Kürbiskerne
 200 g Semmelbrösel
 Mehl, zum Mehlieren
 1 EL gerebelten Thymian
 1 EL getrockneten Rosmarin
 Salz, aus der Mühle

Eine Schale mit Buttermilch aufstellen. Buttermilch mit gerebeltem Thymian, getrocknetem Rosmarin und ca. 1 EL Salz würzen.

Die Haut von den Maispouardenbrüsten abziehen und das Fleisch in gleichdicke Streifen schneiden. Alle Stücke in die Buttermilch legen und ziehen lassen. Eier dazugeben und vermengen.

Kürbiskerne hacken. In einer Schale Semmelbrösel und gehackte Kürbiskerne vermengen. Eine weitere Schale mit Mehl aufstellen.

Fleisch zuerst durch das Mehl ziehen, danach durch die Buttermilch-Mischung und zuletzt durch die Semmelbrösel-Kürbiskern-Mischung. Anschließend in einer Fritteuse oder in einem Topf mit reichlich Öl frittieren und zuletzt auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft
 1 Ei, Größe M
 1 EL Weißweinessig
 100 ml Kürbiskernöl
 200 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

In ein hohes Gefäß ein Ei, Essig, neutrales Öl, Salz und Zitronensaft geben und mit dem Pürierstab eine Mayonnaise hochziehen. Zum Schluss das Kürbiskernöl reinträufeln lassen und glattmixen.

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalat
 ½ Zitrone, Saft
 3 EL Olivenöl
 2 EL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Salat mit Olivenöl, Essig, Zitronensaft und Salz marinieren und einmal durchkneten.

Für die Garnitur:

2 Plattpfirsiche

Plattpfirsiche vierteln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.