▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2026 ▪
Vorspeise mit Robin Pietsch



Angelika Feichtinger

Kaspressknödel mit Gurkensalat und Sauerrahm-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspressknödel:
1 kleine Zwiebel
150 g Knödelbrot
2 Eier
100 g würziger Bergkäse, 6 Monate gereift
50 g Almkäse
125 ml Milch
Butter, zum Anbraten
Butterschmalz, zum Anbraten
1-2 EL griffiges Mehl
1-2 Zweige Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen, fein schneiden, in Butter anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Masse über das Knödelbrot geben und etwa 5-6 Minuten ziehen lassen.

Käse reiben oder klein schneiden. Petersilie hacken. Eier, Käse, einen Esslöffel fein gehackte Petersiele und Mehl untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und einige Minuten ziehen lassen. Kleine Kaspressknödel aus der Masse formen und in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gurkensalat:
1 Salatgurke
2 EL Weißweinessig
1 EL Kürbiskernöl
½ Bund Dill
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke fein hobeln. Mit Salz bestreuen und 5 Minuten ziehen lassen.

Essig, Kürbiskernöl, Zucker und Pfeffer verrühren. Gurkenscheiben mit der Marinade vermengen. Dill hacken und darüberstreuen.

Für den Sauerrahm-Dip:
200 g Sauerrahm
1 Zitrone, Saft
¼ Bund Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerrahm mit Zitronensaft verrühren. Kräuter fein hacken. Je zwei Esslöffel Schnittlauch, Petersilie und Dill unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Garnitur:
1 EL Kürbiskerne

Kürbiskerne hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jessika Wittwer

Tomaten-Tatar mit Burrata-Creme, Basilikum-Zitronen-Öl und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:
500 g reife, aromatische Tomaten
1 kleine Schalotte
1 TL Kapern
1 Zitrone, Abrieb
1 TL weißer Balsamicoessig
1 TL Dijonsenf
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 TL Piment d´Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten kreuzweise einritzen und kurz mit kochendem Wasser übergießen und anschließend kalt abschrecken. Die Haut abziehen.

Tomaten vierteln und die wässrigen Kerne entfernen. Schalotte abziehen und fein hacken. Kapern fein hacken und mit Tomatenfruchtfleisch und Schalotte vermengen. Dijonsenf, Balsamicoessig und Olivenöl dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Piment d´Espelette und einer kleinen Prise Zucker sowie Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Burrata-Creme:
1 Zitrone, Abrieb
2 Burrata, à ca. 125 g
2 EL Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwa die Hälfte der Burrata vorsichtig öffnen. Das Innere mit Sahne verrühren. Dann mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Nur kurz verrühren – sie soll cremig und leicht stückig bleiben. Die restliche Burrata später als schönes Stück auf das Tatar setzen.

Für das Basilikum-Zitronen-Öl:
½ Zitrone, Abrieb & Saft
80 ml gutes Olivenöl
1 Bund Basilikum
1 kleine Prise Salz

Basilikumblätter abzupfen und mit Olivenöl, Zitronenabrieb, einem Teelöffel Zitronensaft und Salz fein mixen und anschließend durch ein feines Sieb geben.

Für den Parmesan-Chip:
50 g Parmesan
1 TL Mehl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Mehl und etwas Pfeffer vermischen. Als kleine Häufchen auf Backpapier setzen und leicht flach drücken. Diese etwa 6-8 Minuten backen, bis der Parmesan goldbraun ist. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Danach in grobe Stücke brechen.

Für die Garnitur:
1 Zitrone, Abrieb
1 Zweig Basilikum

Basilikumblätter zupfen. Zitronenschale abreiben.

Einen Metallring mittig auf Teller setzen. Tomaten-Tatar hineinfüllen und leicht andrücken. Ring vorsichtig abheben. Einen Löffel Burrata-Creme aufsetzen und darauf eine Nocke der Burrata. Den Parmesan-Crunch dekorativ daneben und teilweise auf der Burrata platzieren. Das Basilikum-Zitronen-Öl um das Tatar verteilen. Mit Basilikumblättern und etwas Zitronenabrieb servieren.



Jürgen Bittner

Süß-scharfe Kürbiscremesuppe mit Chorizo-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiscremesuppe:
1 jungen, kleinen Hokkaidokürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
2 Boskoop-Äpfel
400 ml Kokosmilch
500 ml Gemüsefond
1-2 TL rote Currypaste
1 EL Olivenöl
2 TL Currypulver
½ TL Chilipulver
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in heißem Olivenöl mit der Currypaste glasig anschwitzen.

Kürbis putzen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Ein Stück für die Garnitur beiseitelegen. Ingwer schälen und fein reiben. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Kürbis und Ingwer zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben und kurz anbraten. Dann mit Gemüsefond ablöschen und die Apfelstücke und Kokosmilch hinzufügen. Die Suppe etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis und die Äpfel weich sind. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Currypulver, Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, sodass ein süß-scharfes Aroma entsteht.

Für den Chorizo-Crunch:
100 g Chorizo, am Stück

Chorizo in kleine Würfel schneiden und ohne Öl in einer heißen Pfanne leicht anbraten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, damit die Chorizo knusprig bleibt.

Für die Garnitur:
1 Stück Kürbis, von oben
1 EL Kürbiskernöl
Neutrales Öl, zum Anbraten

Mit Hilfe eines Pariesienneausstechers kleine Kugeln aus dem Kürbis ausstechen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Kürbisperlen sowie Kürbiskernöl auf der Suppe anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katherina Gleich

Rote-Bete-Carpaccio mit Birne, Ziegenfrischkäse-Creme, Ziegenkäsetalern, karamellisierten Kürbiskernen und Speck-Schalotten-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:
2-3 frische Rote-Bete-Knollen
1 Birne
1-2 Orangen, Abrieb & Saft
½ Zitrone, Abrieb
2 EL Butter
1 TL Senf
50 ml Apfel-Balsamessig
50 ml Kürbiskernöl
1 Vanilleschote
1 TL gerebelter Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Marinade Orangenabrieb, 100 ml Orangensaft, Senf, Apfel-Balsamessig, Öl, Estragon, Salz und Pfeffer verrühren.

Rote-Bete-Knollen schälen und dünn hobeln. Mit der Marinade in eine Schüssel geben und ca. 10-15 Minuten marinieren.

Birne waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. In einer Pfanne mit Butter die Hälfte der Würfel anrösten. Die frischen Birnenwürfel mit den gerösteten Birnenwürfeln mischen. Mit einem Hauch Vanillemark und Zitronenabrieb würzen. Pfanne für das Speck-Topping aufgestellt lassen.

Für den Ziegenfrischkäse:
½ Zitrone, Saft & Abrieb
150 g Ziegenfrischkäse
2 TL Crème fraîche
½ TL Kerbel
1 Prise weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Kerbel, Zitronensaft und -abrieb vermengen.

Für die Ziegenkäsetaler:
2 Ziegenkäsetaler
1 TL Honig

Ziegenkäsetaler in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Honig bestreichen. Mit einem Flambierer karamellisieren.

Für die Kürbiskerne:
1-2 TL Butter
100 g Kürbiskerne
5 EL Zucker
1 Prise Chilipulver

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zucker mit 2 EL Wasser in einer Pfanne aufkochen. Kürbiskerne hinzugeben und kräftig mit einem Holzlöffel rühren, bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Mit Chilipulver würzen.

Butter unterrühren. Auf ein Backpapier geben und rasch verteilen.

Für das Topping:
50 g Speckwürfel
1 Schalotte
Butter, zum Anbraten
1 TL Dijonsenf
3-4 EL Honig
100 ml Balsamicoessig
150 ml Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. In die Pfanne, in der zuvor die Birne gebraten wurde, ein Stück Butter geben und Speck und Schalotten darin anbraten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den Pfannenansatz mit Balsamicoessig ablöschen. Senf und Honig hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine kleine Schüssel geben und Kürbiskernöl kräftig darunter schlagen.

Für die Garnitur:
1 Beet Kresse
Fleur de Sel, zum Würzen

Gericht mit Kresse garnieren und mit Fleur de Sel würzen.

Rote-Bete-Scheiben auf einem Teller anrichten, das Dressing darauf verteilen und mit Fleur de Sel würzen. Birnen auf dem Carpaccio platzieren und mit Speck-Schalotten-Topping garnieren. Kürbiskerne in Stücke brechen und auf dem Teller verteilen. Ziegenfrischkäse-Creme in einen Spritzbeutel füllen und darauf verteilen. Ziegenkäsetaler auf die Birnen legen und servieren.



Michael Rechel

Lachstatar auf Avocado-Mash mit Wakame und Wan-Tan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für Lachstatar:
200 g Lachsfilet, ohne Haut, Sashimi-Qualität
1 kleine Schalotte
2 cm Ingwer
1 Limette, Saft
1 TL geröstetes Sesamöl
1 TL Sojasauce
½ TL Honig
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs fein würfeln. Limette halbieren und auspressen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Schalotten und Ingwer mit Sesamöl, Sojasauce, Honig und Limettensaft verrühren.

Den Lachs erst unmittelbar vor dem Anrichten mit der Marinade vermengen und mit Pfeffer würzen.

Für das Avocado-Mash:
1 große, reife Avocado
1 Frühlingszwiebel
½ kleine grüne Pfefferschote
½ Limette, Saft
1 EL Olivenöl
1 ½ Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebel putzen und in feine Scheiben schneiden. Pfefferschote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Korianderblätter abzupfen und fein hacken.

Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Alles in einer Schüssel mit Olivenöl und Limettensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wakame und Wan-Tan-Chips:
60-80 g getrocknete Wakame-Algen
2 Wan-Tan-Blätter
2 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
Neutrales Öl, zum Frittieren
1 TL heller Sesam
Salz, aus der Mühle

Algen ca. 10 Minuten in Wasser einweichen. Abtropfen lassen und zurechtschneiden. Mit Sojasauce, Sesamöl und Sesam abschmecken.

Wan-Tan-Blätter in kleine Dreiecke oder Rechtecke schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Teigstücke darin für 1-2 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben salzen.

Für die Garnitur:
1 Frühlingszwiebel
1 Beet Kresse
1 TL schwarzer Sesam

Kresse zupfen. Frühlingszwiebel putzen und in feine Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF ist **Lachs (pazifischer)** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2026*):

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