

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Alex Öhler

Fledermaussteak vom Rind mit Rotweinsauce, Pommes dauphine und gedünsteten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2 Fledermaussteaks vom Rind à 200 g
 1 Knoblauchzehe
 40 g Butter
 1 TL Sonnenblumenöl
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen. Fledermaussteaks in einer Pfanne mit Öl, Butter, Kräutern und Knoblauch scharf anbraten. Anschließend im Backofen gar ziehen lassen, bis das Fleisch medium gegart ist.

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe
 40 g Butter
 100 ml Rinderfond
 10 ml Rotwein
 10 g Tomatenmark
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfanne mit den Röstaromen des Steaks mit Rotwein ablöschen. Mit Rinderfond aufgießen und Tomatenmark hinzugeben. Kräuter und Knoblauch dazugeben. Sauce einreduzieren lassen, dann durch ein Sieb passieren und mit Butter abbinden.

Für die Pommes dauphine:

150 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Eier
 50 g Butter
 80 ml Milch
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 60 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Durch eine Kartoffelpresse pressen und mit Muskatnuss würzen.

Butter, Milch und Salz aufkochen. Mehl in die kochende Flüssigkeit geben und kräftig mit dem Kochlöffel rühren, bis der Teig sich als glatter Kloß vom Topfboden löst. Teig in einer Schüssel kurz abkühlen lassen und das Ei unterrühren. Dann Kartoffelmasse zum Brandteig geben.

Mit einem Spritzbeutel oder Löffel in die gewünschte Form bringen und in heißem Öl frittieren.

Für die Karotten:

100 g Babykarotten
 2 Orangen, Saft
 10 g Butter
 5 ml Agavendicksaft
 20 g grobe Haferflocken
 ½ Bund glatte Petersilie

Babykarotten schälen und in einer Pfanne mit Wasser und Orangensaft bissfest dünsten. Petersilie hacken. Möhren in Butter, Agavendicksaft, Haferflocken und Petersilie schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ina Makowsky

Kalbsfilet mit Morchelsauce, Kartoffelstampf, Romanesco und sautierten Kräuterseitlingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet
Butterschmalz, zum Anbraten
Rauchsalz, zum Würzen
Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsfilet mit Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Filet rundherum scharf anbraten. Anschließend im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Für die Sauce:

30 g getrocknete Morcheln
1 Schalotte
½ Zitrone, Saft
20 g Butter + 40 g kalte Butter
300 ml Sahne
125 ml Milch
40 ml dunkler Portwein
40 ml Cognac
200 ml Geflügelfond
Cayennepfeffer, zum Würzen

Milch in einem Topf erhitzen. Morcheln in der heißen Milch einweichen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, die Einweichflüssigkeit aufbewahren. Morcheln gründlich unter fließendem, kaltem Wasser säubern.

Schalotte abziehen und hacken. Butter in einem Topf hellbraun aufschäumen lassen und die Morcheln und kleingeschnittenen Zwiebeln andünsten. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, mit Cognac und Portwein ablöschen und erneut einkochen lassen. Bratenfond mit Geflügelfond sowie 100 ml von der Einweichflüssigkeit aufgießen und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. 2 EL zur Seite stellen. Restliche Sahne zugießen und einkochen lassen, bis die Mischung cremig gebunden ist. Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen.

Zitronensaft auspressen. 2 EL Sahne schlagen. Kalte Butter mit dem Pürierstab in kleinen Flöckchen unter die Sauce schlagen, mit Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen und die geschlagene Sahne unterziehen.

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
3 Limetten, Abrieb
80 g Butter
100 g Crème fraîche
125 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln zerstampfen.

Limettenschale abreiben. Zerstampfte Kartoffeln mit Limettenabrieb, Butter, Sahne und Crème fraîche verrühren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Romanesco: Einzelne Röschen in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Romanescoröschen in der Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
½ Romanesco
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuterseitlinge: Pilze ggf. putzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Mini-Kräuterseitlinge
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Rumsauer

Rib-Eye-Steak mit Pilzrahmsauce, Sellerie-Pastinaken-Stampf und Spinatsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2 Rib-Eye-Steaks, à 250 g, ca. 2,5 cm
dick
20 g Butter
2 EL Sonnenblumenöl
1 Zweig Rosmarin
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steaks salzen und von beiden Seiten je 3 Minuten in Sonnenblumenöl anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Anrichten nochmals mit Butter und Rosmarin kurz von beiden Seiten braten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

300 g Kräuterseitlinge
1 große Schalotte
20 g Butter
200 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze ggf. putzen, schneiden und ohne Fett bei hoher Hitze bräunen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter und fein gewürfelte Schalotten zugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein weitestgehend verkocht ist, Sahne zugeben und bei mittlerer Hitze sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch hacken und über die Sauce geben.

Für den Stampf:

250 g Pastinaken
150 g Knollensellerie
½ Zitrone, Saft
45 g Butter
30 ml Milch
15 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Pastinaken und Knollensellerie schälen, in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Milch und Sahne erwärmen. Ca. 1 TL Zitronensaft auspressen. Gemüse durch eine Presse drücken, mit Butter, Milch-Sahne-Mischung, Salz, geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Für den Salat:

50 g Babyspinat
25 g Blaubeeren
1 TL Olivenöl
2 EL Orangenessig
Salz, aus der Mühle

Spinat waschen. Blaubeeren mit dem Essig übergießen und ziehen lassen. Essig wieder abgießen und über den Spinat geben. Olivenöl und eine Prise Salz zugeben. Alles vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marita Dinger

Schweinefilet "Perugia" mit Tagliatelle

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet
 80 g Hühnerleber
 30 g Kochschinken
 4 Sardellenfilets
 40 g Kapern
 2 Rispen Mini-Tomaten
 2 Knoblauchzehen
 2 Zitronen, Saft & Abrieb
 2 EL Olivenöl
 2 EL trockener Weißwein
 5 Salbeiblätter
 30 g Pinienkerne
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilie hacken. Leber und den Schinken würfeln. Schweinefilet in nicht zu dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

Zitrone halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Schinken, Leber, Sardellen, Kapern und Salbei in die Pfanne geben.

Den Saft einer Zitrone auspressen und ca. 1 TL Zitronenschale abreiben. Zitronensaft,-abrieb und Öl zugeben und unter Rühren andünsten.

Schweinefilets hineinsetzen und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 6-7 Minuten schmoren. Mit Wein ablöschen, kurz aufkochen.

Pinienkerne rösten und zum Schluss auf dem Gericht verteilen.

Filets mit Tomaten, Zitronenscheibe und Petersilie servieren, geröstete Pinienkerne darüber streuen.

Für die Tagliatelle:

2 Eier
 Butter, zum Anbraten
 30 ml Olivenöl
 200 g Mehl
 3 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle

Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen. In der Mitte eine Mulde formen und die Eier hineingeben. Salz und Öl hinzugeben und beides mit einer Gabel verquirlen. Nach und nach mit dem Mehl vermengen. Verkneten bis der Teig leicht und elastisch ist. In Folie wickeln und ruhen lassen.

Dann den Teig teilen und portionsweise durch die Nudelmaschine drehen, bis der Teig die erforderliche Stärke hat. Zu Tagliatelle verarbeiten und zugedeckt etwas ruhen lassen.

Tagliatelle in Salzwasser einige Minuten al dente garen. Abgießen und in einer Pfanne mit Butter und Salbei schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Bernd Jakob

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Champignons, Salbei, Reis und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

3 Scheiben küchenfertige Kalbsleber
 250 g braune Champignons
 2 mittelgroße Zwiebeln
 100 ml Sahne
 Margarine, zum Braten
 100 ml Sherry Dry
 100 ml Wermut
 Mehl, zum Bestäuben
 16 Blätter frischer Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber ggf. putzen, dann in Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. Zwiebeln abziehen, Champignons putzen und beides in Streifen schneiden.

Mit etwas Margarine die Leber in einer Pfanne anbraten. Dann die Leber aus der Pfanne nehmen und die Pilze in derselben Pfanne scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten. Anschließend die Leber wieder mit in die Pfanne geben. Mit Sherry und Wermut ablöschen und mit Sahne auffüllen.

Salbeiblätter klein schneiden und dazugeben. Dann ca. 15 Minuten köcheln lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

150 g Jasminreis
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Jasminreis ca. 10 Minuten in leicht kochendem Salzwasser leicht bissfest garen. Anschließend abgießen. Dann nochmals im Topf mit etwas Butter vermengen.

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat
 1 kleine Schalotte
 1 EL mittelscharfer Senf
 2 EL Ahornsirup
 2 EL Himbeeressig
 3 EL Walnussöl
 50 g Walnuskerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und ggf. kleiner zupfen. Schalotte abziehen und kleinhacken. Feldsalat mit Schalottenwürfel und Walnusskernen vermengen.

Senf, Ahornsirup, Himbeeressig und Walnussöl glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.