

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2025 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Finale" mit Nelson Müller



**Rosa pochierte Filet vom Angus-Rind auf Kartoffel-Gemüse-Sud mit Meerrettichsauce und Kartoffelstroh**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

300 g Filet vom Angus-Rind  
100 g Möhre

100 g Sellerie (Knollen- und  
Stangensellerie)

100 g Lauch  
½ Zwiebel

1 Liter Rinderfond  
1 kleines Lorbeerblatt

1-2 Zweige glatte Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse putzen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemüse, Kräuter und Gewürze mit Rinderfond in einen Topf geben und erhitzen.

Das Fleisch gleichmäßig mit Küchengarn umwickeln und an einem Kochlöffel befestigen. Dann den Kochlöffel über den Kochtopf legen und das Fleisch so gleichmäßig in den Sud hängen, dass es freischwebt. Auf diese Weise wird es gleichmäßig gegart. Die Temperatur des Suds sollte etwa 85 Grad betragen. Das Fleisch ca. 8-10 Minuten bzw. bis zu einer Kerntemperatur von ca. 53 Grad garen. Dann aus dem Sud nehmen und vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.

**Für den Kartoffel-Gemüse-Sud:**

200 g Kartoffeln  
50 breite Bohnen

50 g Möhre  
50 g Lauch

50 g Sellerie (Knollen- und  
Stangensellerie)

1 Schalotte  
25 g Butter

250 ml Rinderfond  
1-2 Zweige glatte Petersilie

1-2 Zweige Liebstöckel  
Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Möhre, Sellerie und Lauch ebenfalls schälen bzw. putzen und in 5 mm große Würfel schneiden. Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen, die Kartoffeln dazugeben und mit Fond knapp bedecken. Einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei wenig Hitze garziehen und 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Gemüsewürfel dazugeben.

Bohnen putzen, in Rauten schneiden und in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und zum Schluss zu den Kartoffeln geben und ziehen lassen.

Petersilie und Liebstöckel fein schneiden und je 1-2 EL zum Sud dazugeben.

**Für die Meerrettichsauce:**

10 g frischer Meerrettich  
 1 Schalotte  
 ½ Limette, Saft  
 15 g Butter  
 125 g Sahne  
 125 ml Geflügelfond  
 15 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen, dann das Mehl einrühren. Mit Fond und Sahne auffüllen und aufkochen. Meerrettich schälen, reiben und unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Sauce nach Belieben pürieren oder absieben, wenn man keine Schalotten mag.

**Für das Kartoffelstroh:**

1 Kartoffel  
 Etwas Mehl, zum mehlieren  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Kartoffel schälen, mit einem Spiralschneider fein schneiden, mehlieren und in Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren salzen.

Das Fleisch aus dem Fond nehmen und portionieren. Fleisch auf dem Kartoffel-Gemüse-Sud anrichten und mit der Meerrettichsauce beträufelt servieren.

**Zusatzzutaten von Angela:**

Wacholderbeeren, Zitrone,  
 Erbsenkresse

*Angela verwendete die Wacholderbeeren für den Sud, gab Zitronenabrieb am Ende über das gesamte Gericht und nutzte Erbsenkresse als Garnitur.*

**Zusatzzutaten von Melanie:**

Wacholderbeeren, Dijonsenf, edelsüßes  
 Paprikapulver

*Melanie verwendete die Wacholderbeeren ebenfalls für den Sud, gab Dijonsenf zur Sauce und schmeckte das Kartoffelstroh mit Paprikapulver ab.*

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2025 ▪**  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Rahmgeschnetzeltes mit Grüner-Pfeffer-Sauce, Steinpilzen und Spätzle**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

400 g Filet vom Angus-Rind

8 große Steinpilze

3 EL eingelegter Grüner Pfeffer

2 Schalotten

200 ml Sahne

100 ml Rotwein

500 ml Rinderfond

Olivenöl, zum Anbraten

Speisestärke, zum Abbinden

½ Bund Schnittlauch

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in etwas größere Scheiben schneiden und mit Salz würzen. Eine Pfanne heiß werden lassen. Olivenöl in die Pfanne geben und das Fleisch darin kurz scharf anbraten. Fleisch und Pfannensud in eine Schale geben.

Rinderfond in einem Topf abbinden. Dafür Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter Rühren zum kochenden Fond geben und kurz aufkochen lassen und köcheln lassen.

Schalotten abziehen und klein schneiden. Steinpilze putzen, klein schneiden und in der Fleischpfanne mit etwas Öl anbraten, Schalotten dazu geben und anschwitzen. Grünen Pfeffer dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und abgebundenen Rinderfond angießen. Köcheln lassen, Sahne dazu geben und das Fleisch inklusive Sud wieder zurück in die Sauce geben und ziehen lassen. Schnittlauch klein schneiden und zum Geschnetzeltem geben.

**Für die Spätzle:**

250 g Spätzlemehl

6 Eier, Größe M

Butter, zum Anbraten

100 ml Mineralwasser

2 Prisen Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zuerst drei Eier trennen und die Eigelbe mit drei Volleiern verrühren. Mit Salz und Mineralwasser aufschlagen, mit Pfeffer würzen und dann Mehl unterheben, sodass der Teig immer fester wird. Der Teig sollte solange geschlagen werden bis Luftblasen entstehen. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Der Teig sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen, jedoch eine weiche Konsistenz behalten damit er sich gut schaben lässt.

Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Das Brett dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette mit einer Bewegung von oben nach unten lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Die Spätzle ziehen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Spätzle in einer Pfanne in Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.