

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Cassandra Schöttler

Hühnerfrikassee mit Pasta-Nocken

Zutaten für zwei Personen

Für das Frikassee:

2 Maishähnchenbrustfilets, à 150 g
 100 g TK-Erbsen
 2 Möhren
 150 g braune Champignons
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Butter
 200 ml Sahne
 1,5 L Hühnerfond
 10 ml trockener Weißwein
 1-2 EL Sojasauce
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 3-4 EL Mehl
 Ggf. etwas Speisestärke, zum Andicken
 2 Lorbeerblätter
 1 Prise Currypulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchen in Würfel schneiden. Möhren schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und sechsteln. Alles in einem Topf in Öl leicht anbraten, ohne dass es zu viel Farbe bekommt. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce und Weißwein ablöschen. Anschließend 500-800 ml des Hühnerfonds hinzugeben, sodass alles bedeckt ist. Etwas Zitronenzeste und die Lorbeerblätter hinzufügen. Auf mittlerer Stufe leicht köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten das Fleisch und Gemüse abseihen und den Fond auffangen.

Für die Béchamel die Butter in einem separaten Topf schmelzen und das Mehl hinzufügen. Mit dem aufgefangenen Hühnerfond und der Sahne langsam unter kontinuierlichem Rühren aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Currypulver und Muskatnuss würzen. Ggf. mit etwas angerührter Speisestärke abbinden.

Das Gemüse und das Fleisch zur Béchamel geben und die Erbsen 5 Minuten mit köcheln lassen.

Für die Pasta-Nocken:

1 Ei
 1 L Hühnerfond
 10 ml Olivenöl
 100 g Weizenmehl, Type 00
 + Mehl zum Verkneten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit dem Ei in der Küchenmaschine 2 Minuten mit dem Flachrührer und anschließend nochmals 2 Minuten mit dem Knethaken verrühren. Wenn der Teig zu feucht ist, etwas Mehl hinzufügen. Sollte der Teig zu trocken sein, einen Schuss Olivenöl zugeben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nach der Gehzeit den Teig in zwei Teile teilen, zu ca. 2 cm breite Stränge ausrollen und mit einer Teigkarte in 0,5 cm breite Nocken abstechen. Pasta für 10 Minuten in Hühnerfond kochen und anschließend zum Frikassee geben.

Für die Garnitur:

1 Zweig krause Petersilie

Petersilie fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tiago Zeiser

Maistortillas mit scharf marinierten Austernpilzen, Pico de gallo und Koriander-Minz-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortillas:

50 g Butter
500 g Maismehl
Salz, aus der Mühle

Das Maismehl mit Butter, einer Prise Salz und 300 ml Wasser vermengen und Teig ruhen lassen. Anschließend in einer Tortilla-Presse pressen und in einer beschichteten Pfanne goldbraun ausbacken.

Für die Austernpilze:

500 g Austernpilze
3 Knoblauchzehen
3 Saftorangen
½ Zitrone, Saft
100 ml Sojasauce
50 ml mexikanische Chilisauce
50 ml Agavendicksaft
Neutrales Öl, zum Anbraten
1 TL getrockneter Oregano
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL geräuchertes Paprikapulver

Austernpilze putzen, in einer Pfanne in Öl anbraten und kurz vor der gewünschten Garstufe den Knoblauch abziehen, klein schneiden und hinzufügen. Orangen auspressen und Saft hinzufügen. Sojasauce, Chilisauce und Agavendicksaft untermischen. Zitrone auspressen und Pilze mit Zitronensaft, Oregano, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken. Austernpilze aus der Pfanne nehmen und Sauce reduzieren lassen.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
Neutrales Pflanzenöl, zum Einarbeiten
1 Prise Salz

Ei in einen hohen Mixbecher geben, Salz hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen. Pflanzenöl langsam bis zur gewünschten Konsistenz untermixen.

Für die Koriander-Minz-Sauce:

2 Knoblauchzehen
2 Limetten, Saft
150 ml Soja-Joghurt
Mayonnaise, von oben
50 ml Agavendicksaft
50 g Koriander
50 g Minze
Salz, aus der Mühle

Koriander und Minze grob hacken. Dicke Stiele entfernen. Knoblauch abziehen und fein hacken oder pressen. Soja-Joghurt, Agavendicksaft, 3 EL der Mayonnaise und Limettensaft in einen hohen Mixbecher geben. Koriander, Minze und Knoblauch hinzufügen und alles mit dem Stabmixer zu einer glatten, leuchtend grünen Sauce pürieren. Mit Salz abschmecken. Nach Belieben kann etwas mehr Limettensaft für Frische oder Agavendicksaft für zusätzliche Süße ergänzt werden.

Die Sauce 15–30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Für die Pico de gallo:

2 große Tomaten
1 Gurke
1 rote Zwiebel
2 Limetten, Saft
50 g Koriander
Salz, aus der Mühle

Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen, nach Belieben entkernen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Koriander fein hacken. Dicke Stiele entfernen. Tomaten, Gurke und Zwiebel in einer Schüssel vorsichtig vermengen. 50 ml Limettensaft hinzufügen und alles gut durchmischen. Koriander unterheben und mit Salz abschmecken. Pico de gallo etwa 10–15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Maurischat

Spaghetti mit Parmesansauce, gebratenem Gemüse und Serranoschinken-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier
½ EL Olivenöl
200 g Mehl, Type 00
+ Mehl zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu trocken sein, tröpfchenweise Wasser dazugeben. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Mehl hinzufügen. Diesen zu einer Kugel formen und für 15 Minuten in Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen.

Teig mit Hilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen und dabei etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, damit der Teig nicht anklebt und mit der Nudelmaschine zu Spaghetti weiterverarbeiten.

Die Spaghetti in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen. Etwas Pastawasser auffangen.

Für das Gemüse:

2 kleine Zucchini
300 g Kirschtomaten
200 g braune Champignons
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
2 EL Olivenöl

Zucchini der Länge nach halbieren und dann nochmals der Länge nach halbieren. Anschließend in schräge Scheiben schneiden. Tomaten vierteln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.

Champignons ebenfalls in Scheiben schneiden.

Öl und Butter in eine Pfanne geben und die Zucchini zusammen mit dem Knoblauch und den Champignons für ca. 3-5 Minuten braten, dann die Tomaten für 2 Minuten dazugeben.

Für die Fertigstellung:

4 Scheiben Serranoschinken
2 Zitronen, Abrieb
100 g Parmesan
2 EL Butter
¼ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben. Parmesan fein reiben.

Serranoschinken in grobe Stücke zupfen und zu dem Gemüse in die Pfanne geben.

Spaghetti direkt aus dem Kochtopf tropfnass zu dem Gemüse geben. ¾ des Zitronenabriebs, Butter, Chiliflocken und Parmesan untermengen, bis alles miteinander verbunden ist. Ggf. noch etwas Pastawasser dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Scheiben Serranoschinken
1 Zitrone, Abrieb
10 EL neutrales Pflanzenöl
4 Zweige Basilikum

Basilikumblätter in Streifen schneiden.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Serranoschinken grob gezupft in die Pfanne geben und für ca. 1 Minute frittieren. Aus der Pfanne holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Wenn der Schinken ausgekühlt ist, wird er auf die Nudeln gegeben. Zitrone reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Basilikum und Zitronenabrieb garniert servieren.



Markus Frank

Spinat-Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Karottensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinat-Käsespätzle:

220 g frischer Babyspinat
2 Eier
70 g Bergkäse
30 g Appenzeller
Butter, zum Einfetten
300 g Spätzlemehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat säubern und 1-2 Minuten in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Spinat ausdrücken und mit 150 ml Wasser in den Mixer geben und pürieren. Spinatpüree durch ein Sieb passieren.

Mehl und Eier in eine Schüssel geben und mit Salz und Muskat würzen. Vorsichtig das Spinatpüree zugeben und mit einem Kochlöffel vermengen, sodass ein glatter, fester Teig entsteht. Ggf. etwas Spinat oder eben Mehl dazugeben. Teig kurz ruhen lassen und anschließend mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen bildet.

Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser pressen. Die Spätzle sind fertig, wenn diese an der Oberfläche schwimmen und das Wasser leicht schäumt. Käse reiben und vermengen.

Spätzle aus dem Wasser nehmen und schichtweise in eine kleine runde eingefettete Ofenform geben. Beginnend mit Spätzle, Käse, Spätzle, Käse, bis alles aufgebraucht ist. Käsespätzle in den Ofen geben bis der Käse geschmolzen ist und an der Oberfläche leicht goldgelb ist.

Für die Röstzwiebeln:

1 kleine rote Zwiebel
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden. Die Innenringe voneinander lösen. Ringe leicht salzen und mehlieren. Zwiebeln in Pflanzenöl frittieren, bis sie Farbe haben und knusprig sind. Auf Küchentuch abtropfen lassen. Röstzwiebeln auf den Käsespätzle servieren.

Für den Karotten-Salat:

2 große Karotten
1 kleine Spitzpaprika
1 Frühlingszwiebel
2 EL Crème fraîche
1 EL Tomatenmark
1 EL Ahornsirup
1 EL Balsamico Creme
2 EL Rotweinessig
2 EL dunkler Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
3 EL Pinienkerne
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Karotten schälen und grob raspeln. Paprika fein würfeln und dazugeben. Frühlingszwiebel putzen, in feine Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben. Aus Crème fraîche, Tomatenmark, Essig, Balsamico Creme, Balsamico, Ahornsirup und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie zum Salat geben und alles vermengen. Salat kurz ziehen lassen und zu den Käsespätzle reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maria Stauber

Faschierte Laibchen mit Kräuter-Mayonnaise, Ofenkartoffeln und geschmortem Fenchel

Zutaten für zwei Personen

Für die faschierten Laibchen:

250 g gemischtes Hackfleisch, 60 %
Schwein, 40 % Rind
1 kleine Zwiebel
30 g gewürfeltes Knödelbrot
1 Ei, Größe S
30 ml Milch
½ TL mittelscharfer Senf
Pflanzenöl, zum Braten
Semmelbrösel, zum Wenden
½ Bund glatte Petersilie
½ TL rosenscharfes Paprikapulver
½ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL getrockneter Majoran
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210-220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit Milch und etwas warmem Wasser übergießen und weich werden lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken.

Hackfleisch in einer großen Schüssel mit den eingeweichten Brotwürfeln, Ei, Zwiebel, Petersilie und den restlichen Gewürzen gut vermengen.

Anschließend vier nicht zu flache Laibchen formen und in Semmelbrösel wenden. Laibchen bei größerer Hitze in Pflanzenöl auf beiden Seiten anbraten, auf kleine Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 10 Minuten garen lassen.

Für die Ofenkartoffeln:

4 festkochende mittelgroße Kartoffeln
mit sauberer Schale
1 EL Pflanzenöl
1 Zweig Rosmarin
½ TL gerebelter Rosmarin
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise Chilipulver
¼ TL Salz

Kartoffeln halbieren und in Spalten schneiden. Rosmarin fein hacken.

Salz, Paprikapulver, Chilipulver, Rosmarin und Öl vermengen.

Kartoffelspalten in eine Schüssel geben, die Öl-Gewürz-Mischung darübergeben und gut miteinander vermengen. Die marinierten Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten in den Backofen schieben, bis die Kartoffeln weich sind.

Für den geschmorten Fenchel:

1 Fenchelknolle
2 EL neutrales Pflanzenöl
Kräutersalz, zum Würzen

Fenchel der Länge nach halbieren und aus jeder Hälfte zwei möglichst gleich dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel darin von beiden Seiten anbraten. Dann die Hitze reduzieren und so lange schmoren, bis der Fenchel die gewünschte Konsistenz hat. Er sollte nicht zu hart sein, aber trotzdem noch einen leichten Biss haben.

Für die Kräuter-Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft & Abrieb
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
150-200 ml neutrales Pflanzenöl
½ Bund Schnittlauch
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle

Kräuter fein hacken.

Ei und Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben und salzen. Mit dem Pürierstab kurz durchmischen. Dann das Öl unter ständigem Mixen sehr langsam dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei den Pürierstab immer wieder hochziehen.

Die Mayonnaise mit den fein gehackten Kräutern, Salz, Zitronenzeste und etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Walter Handschuch

Entenleber mit Portweinsauce, Rosinen, Apfel, gebratenen Schalotten und rustikalem Kartoffelstampf mit Wammerl

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g geputzte Entenleber
150 g kalte Butter + Butter, zum Braten
100 ml heller Portwein
100 ml Geflügelfond
100 ml Cognac
50 g Rosinen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rosinen in Cognac einlegen und kurz ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erwärmen und die Leber darin kurz von allen Seiten braten. Rosinen abtropfen und ebenfalls kurz in der Pfanne der Leber in etwas Butter braten. Pfanne mit Portwein und Geflügelfond ablöschen und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

200 g geräucherter und gekochter
Schweinebauch (Wammerl)
500 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
250 g Schalotten
100 g Butter
50 ml Sahne
50 ml Milch
Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen und leicht zu einer Nussbutter bräunen. Schweinebauch sehr fein würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Zur Seite stellen. Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Wasser abgießen, ausdampfen lassen und grob stampfen. Milch und Sahne untermischen. Nussbutter und den gebratenen Schweinebauch unter den Kartoffelstampf heben. Mit Salz abschmecken.

Für den Apfel:

1 Granny Smith Apfel
1 Limette, Saft

Apfel entkernen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Apfelspalten mit Limettensaft marinieren.

Für die gebratenen Schalotten:

250 g Schalotten
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Schalotten in Butter braten und mit Salz würzen.

Für die frittierte Petersilie:

1 Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Petersilie schneiden, in heißem Pflanzenöl frittieren, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.