

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2025**
„Kindheitserinnerungen“ mit Viktoria Fuchs



Kathrin Deininger

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Apfelsahne

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

6 Eier
 350 ml Hafermilch ohne Zucker
 Butter, zum Anbraten
 40 g Rosinen
 200 g Dinkelmehl, Type 630
 1 Vanilleschote
 2 EL Zucker
 Puderzucker, zum Karamellisieren +
 Bestäuben
 1 Prise Salz

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker, Vanillemark, Hafermilch und Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

1 EL Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Kaiserschmarrn-Masse hineingeben. Auf mittlerer Stufe goldgelb backen, bis man ihn wenden kann. Vor dem Wenden die Rosinen auf dem Kaiserschmarrn verteilen. Zum leichteren Wenden, den Schmarrn vierteln. Erneut einen Klecks Butter unter den Kaiserschmarrn geben und ihn auch auf der zweiten Seite goldgelb backen. Dann mit einem Löffel in grobe Stücke zerteilen. Nach Bedarf den Kaiserschmarrn noch mit Puderzucker karamellisieren.

Für das Apfelkompott:

2 säuerlich-würzige Äpfel
 200 ml Apfelsaft
 50 ml Rum
 1 EL Zucker
 1 TL Zimt
 2-3 Nelken

Äpfel schälen und klein schneiden. Aus einem halben Apfel mit einem Kugelausstecher Perlen auslösen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rum und Apfelsaft ablöschen. Äpfel dazu geben und einkochen lassen. Mit Nelken und Zimt abschmecken. Äpfelperlen hinzugeben. Das Kompott warm servieren.

Für die Apfelsahne:

1 säuerlich-würziger Apfel
 ½ Zitrone, Saft
 100 ml Sahne
 100 g Mascarpone
 100 g Apfelmark
 1 Vanilleschote
 2 TL Vanillezucker

Zitrone auspressen und einen Spritzer Zitronensaft mit Apfelmark, Mascarpone, Sahne, Vanillezucker und Vanillemark verrühren. In eine Espumafflasche abfüllen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit einer Patrone aufschäumen. Gut schütteln. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Sahne damit dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Lursky

Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Grüner Salat mit Karotte und gepickelten Radieschen

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

1 Ei, Größe M
40 g Allgäuer Bergkäse
25 g Emmentaler
25 g Appenzeller
50 ml Sahne
30 ml Mineralwasser
100 g Spätzlemehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Den Spätzleteig aus Mehl, Ei, Mineralwasser, Salz und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. Teig kurz ruhen lassen und anschließend portionsweise durch ein Spätzlesieb oder vom Brett direkt in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abschrecken.

Die drei Käsesorten reiben und Spätzle in einer Pfanne mit der Käse-Mischung vermengen und bei mittlerer Hitze rühren, bis der Käse schön schmilzt und eine cremige Bindung entsteht. Mit Sahne verfeinern und mit Salz abschmecken.

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel
2 EL Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, in Mehl wenden und in heißem Öl knusprig goldbraun ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

2 kleine Salatherzen
1 Karotte
5 Radieschen mit Grün
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
1 TL Apfelessig
1 TL Kürbiskernöl
2 EL Tafelessig
1 TL Dijonsenf
2 EL Olivenöl
1 TL Koriandersamen
15 g Zucker + 1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, ggf. trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Karotte schälen und fein hobeln. Aus Apfelessig, 1 EL Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Kürbiskernöl, 1 TL Wasser sowie Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette anrühren und den Salat sowie die Karottenstückchen darin marinieren.

Knoblauchzehe abziehen. Radieschen putzen, vierteln und zusammen mit einer geschälten Knoblauchzehe in einen Vakuumbbeutel legen. Essig, Wasser, Zucker, Koriandersamen, Salz und Pfeffer vermengen, in einem Topf aufkochen lassen und mit in den Vakuumbbeutel geben. Diesen vakuumieren und anschließend kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Karotte und den Radieschen garnieren.

Für die Garnitur:

2 Zweige krause Petersilie

Petersilie zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mona Hemme-Stromeyer

Tagliatelle alla bolognese mit Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

1 Ei
1 EL Olivenöl
100 g Pizzamehl, Type 00
50 g Semola
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken zu einem festen Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und sofort in den Kühlschrank legen.

Teig in drei gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese mit der Hand flach drücken. Dann nach und nach durch die Teigwalze der Küchenmaschine lassen. Zu Beginn immer wieder zusammenfallen und neu durchlassen. Dann die langen Platten mithilfe eines Tagliatelle-Aufsatzes zu Pasta verarbeiten und aufhängen. Es ist wichtig die Teile gut zu bemehlen, ansonsten kann es kleben bleiben

Für die Bolognese:

180 g Rinderhackfleisch
1 Karotte
1 Lauch
¼ Knollensellerie
1 Schalotte
400 g gehackte Tomaten
60 g Parmesan
1 L Gemüsefond
250 ml Primitivo-Rotwein
5 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse schälen bzw. abziehen, in kleine Würfel schneiden und anschließend das Gemüse und das Fleisch anbraten. Mit etwas Honig karamellisieren. Mit etwas Rotwein ablöschen und anschließend die gehackten Tomaten dazugeben und mit Gemüsefond nach und nach aufgießen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Für das Basilikum-Öl:

1 großes Bund Basilikum
200 ml Traubenkernöl
Salz, aus der Mühle

Öl mit dem Basilikum auf knapp 60 Grad (auf keinen Fall mehr, sonst wird es bitter) erwärmen. Anschließend alles in einem Mixer mit einer Prise Salz geben und gut durchmischen. Dann durch ein Sieb abgießen, in eine Spritzflasche geben und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thorsten Hamann

Kalbsleber mit Apfel, Perlzwiebeln, Madeirasauce und Kartoffel-Pekannuss-Stampf mit Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

400 g küchenfertige Kalbsleber
1-2 süßsauerliche Apfel, z.B. Elstar oder Jonagold
15 eingelegte Perlzwiebeln
2 EL Butter
400 ml Milch
2 EL Apfel-Obstbrand
1 TL flüssiger Honig
Rapsöl, zum Braten
2 EL Mehl
1 kleines Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber parieren und in mundgerechte Stücke schneiden.

Anschließend ca. 30 Minuten in Milch einlegen, vor dem Braten abtropfen lassen und mehlieren. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Perlzwiebeln nach Belieben halbieren. Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken.

Leber und Perlzwiebeln in einer Pfanne in Rapsöl bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten unter mehrmaligem Wenden scharf anbraten. Dabei etwas kalte Butter hinzugeben und mit einem Schuss Obstbrand ablöschen. Gut schwenken.

Apfelscheiben in etwas zerlassener Butter und Honig kurz anbraten und karamellisieren. Zum Schluss die Apfelscheiben zur Leber-Zwiebel-Mischung geben, salzen und pfeffern und die gehackte Petersilie unterheben.

Für den Kartoffel-Pekannuss-Stampf:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
100 g Butter
100 ml Milch
1 TL Honig
100 g Pekannusskerne
Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Salt Flakes
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden.

Kartoffelstücke für ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. In einem zweiten Topf Butter bei geringer Hitze klären. In einem dritten Topf Milch erwärmen.

Pekannusskerne grob hacken, in einer Pfanne leicht anrösten und mit etwas Honig karamellisieren.

Wasser von den gekochten Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken und die Nüsse unterheben. Im Anschluss mit geklärter Butter und Milch zu gewünschter Konsistenz vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

1 mittelgroße Zwiebel
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
2 EL Mehl
1 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Mehl sieben und mit Paprikapulver zu den Zwiebeln geben. Alles gut mit den einzelnen Ringen vermengen.

Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Zwiebelringe in den Frittierkorb geben und ausschütteln. Dann im heißen Öl goldbraun frittieren. Die knusprigen Zwiebelringe im Frittierkorb abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Für die Madeirasauce:

2 Schalotten
100 g kalte Butter
500 ml Kalbsfond
300 ml Madeira-Wein
1 EL Sojasauce
1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit Thymian in etwas Butter leicht anbraten. Wenn die Schalotten glasig bis goldbraun angeschwitzt sind, mit Kalbsfond ablöschen, Lorbeerblätter hinzugeben und bis zur Hälfte einreduzieren.

Anschließend Fond durch ein Sieb passieren, Madeira hinzufügen und ebenfalls auf ca. die Hälfte einreduzieren und warmhalten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasauce abschmecken und mit kleinen, sehr kalten Butterwürfeln montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.