

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. April 2026
Leibgericht mit Björn Freitag



Markus Wallner

Geschnetzeltes vom Schwein nach Mamas Art mit handgeschabten Spätzle und Karotten-Ingwer-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g ausgelöster Schweinerücken
250 g braune Champignons
2 Schalotten
2 Essiggurken, mit Flüssigkeit
100 g kalte Butter + Butter, zum Braten
125 ml Sahne
125 ml Gemüsefond
Rapsöl, zum Braten
1 TL Mehl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in schmale Streifen schneiden und im Rapsöl kurz und kräftig von beiden Seiten anbraten. Anschließend herausnehmen und abgedeckt warmstellen. Schalotte abziehen, fein schneiden und in derselben Pfanne andünsten. Eine Prise Zucker und Mehl sowie einen Teelöffel Butter zugeben. Kurz schwenken und leicht bräunen lassen. Anschließend mit Fond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Sahne zugeben. Reduzieren lassen und zwei Esslöffel des Gurkenwassers hinzugeben. Mit kalter Butter abbinden.

Sauce durch ein Sieb geben und auffangen.

Pilze putzen, vierteln und in einer zweiten Pfanne in Butter braten.

Beiseitestellen. Essiggurken in kleine Würfel schneiden.

Das Fleisch mit den Pilzen und den Essiggurken zur Sauce geben und warm ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals final abschmecken.

Für die Spätzle:

1 Ei
50 g Butter
100 g Mehl, Type 405
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Mehl und Ei mit einer Prise Salz und Muskat zu einem Teig vermengen. Der Teig sollte beim Schlagen Blasen werfen. Die Konsistenz des Teiges ggf. mit etwas Wasser anpassen. Zwei Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf einem Spätzlebrett dünn und flächig ausstreichen und anschließend sofort vom Brett in das heiße Wasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Spätzle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in Butter in einer Pfanne schwenken.

Für das Karotten-Ingwer-Gemüse:

100 g Karotten
1 Schalotte
3 cm Ingwer
25 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, zu Halbmonden schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Karotten schälen und gleichmäßig sehr fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Karottenwürfel zu der Schalotte geben, mit Salz und Pfeffer würzen und schwenken. Ingwer hinzugeben und bissfest garen.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch

Kräuter fein schneiden. Das Geschnetzelte zusammen mit den Spätzle und den Karotten in einer kleinen Gusseisenpfanne anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie garnieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.