

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2025 ▪**  
**ChampionsWeek ▪ "Auf die Hand" mit Mario Kotaska**



**Johannes Hamackers**

**Hotdog mit selbstgebackenem Brioche-Brötchen, gebackenen BBQ-Austernpilzen, Joghurt-Mayonnaise-Creme, gepickelten Zwiebeln und frittiertem Mais**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Brötchen:**

2 Eier  
30 g Butter, Zimmertemperatur  
75 ml Milch  
30 g frische Hefe  
250 g Mehl  
20 g brauner Zucker

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 180 Umluft vorheizen.

Milch im Topf erwärmen. Ein Ei mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 2-3 Minuten ruhen lassen. Danach vier Hotdog-Brötchen formen und weitere 5-8 Minuten ruhen lassen. Mit Ei bestreichen und im 190 Grad heißem Backofen ca. 20 Minuten backen. Dabei eine Tasse Wasser zur Beschwädung in den Ofen geben.

**Für die Pilz-Füllung:**

200 g Austernpilze  
3 EL Tomatenketchup  
1 EL Honig  
1 EL Öl  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
½ TL Piment d'Espelette

Austernpilze in Streifen schneiden. Ketchup, Öl, Honig und Paprikapulver mit einem Schuss Wasser verrühren. Pilze damit marinieren und im 180 Grad heißem Backofen 15-20 Minuten backen.

**Für die Mayonnaise-Creme:**

1 Zitrone, Saft & Abrieb  
1 Ei  
100 g Vollmilchjoghurt, 3,8% Fett  
4 TL mittelscharfer Senf  
1 EL heller Balsamicoessig  
250 ml Öl  
1 TL gemahlener Kurkuma  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, 1 TL Senf und Essig mit dem Pürierstab mixen, danach mit Öl zur Mayonnaise emulgieren. Anschließend mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Mayonnaise mit Joghurt, restlichem Senf und Kurkuma verrühren.

**Für die Zwiebeln:**

1 rote Zwiebel  
3 EL Apelessig  
1 EL Zucker

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Essig, Zucker und 3 EL Wasser kurz aufkochen. Zwiebeln und Sud in ein Marmeladenglas geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

**Für den Mais:**

1 vorgegarter Maiskolben  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
1 EL Maismehl  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
½ TL Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maiskörner vom Kolben schneiden und mit dem Maismehl vermischen. In der Fritteuse knusprig ausbacken, dann abtropfen lassen. Mit Paprikapulver, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

1 Römersalatherz

Brötchen aufschneiden, Salatblätter einlegen und mit allen anderen Komponenten füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.