

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 2. September 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Saskia Brixner

**Knusprige Brezentaler mit geschmortem Spitzkohl,
gebratenem Apfel und Senfbutter**

Zutaten für zwei Personen

Für die knusprigen Brezentaler:

3 altbackene Laugenbrezeln
 2 Schalotten
 2 Eier, Größe M
 50 g Butterschmalz
 1 EL Butter
 200 ml Milch
 Semmelbrösel, zum Nacharbeiten
 1 Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Milch erwärmen und gleichmäßig über die Brezelwürfel gießen. 5 Minuten ziehen lassen, damit die Brezeln die Flüssigkeit aufnehmen können.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in etwas Butter bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Petersilie hacken. Schalotten mit Eiern, Petersilie, Muskatnuss und Pfeffer zu den eingeweichten Brezeln geben.

Masse mit den Händen gründlich verkneten, bis eine gleichmäßige, gut formbare Konsistenz entsteht. Falls die Masse zu feucht ist, etwas Semmelbrösel einarbeiten. Anschließend in vier gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und leicht flach drücken, sodass etwa 3 cm dicke Taler entstehen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brezentaler bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 4 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

Für den geschmorten Spitzkohl:

½ Spitzkohl
 2 Schalotten
 Butter, zum Anbraten
 100 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne oder einem flachen Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Spitzkohl hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten dünsten, bis er leicht zusammenfällt. Mit dem Gemüsefond ablöschen und den Spitzkohl weitere 5 Minuten sanft schmoren lassen, bis er weich, aber noch leicht bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Apfel:

5 Radieschen
 2 Äpfel, Sorte Braeburn
 1 Zitrone, Saft
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelwürfel darin bei mittlerer Hitze einige Minuten schwenken, bis sie leicht weich werden, dabei aber noch etwas Biss behalten. Radieschen putzen, mit einem Hobel oder einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und einer Prise Salz vermengen und einige Minuten ziehen lassen.

Für die Senfbutter:

1 Zitrone, Saft
 100 g Butter
 1 EL grober Senf
 1 EL mittelscharfer Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und kurz aufschäumen lassen. Topf anschließend vom Herd nehmen und beide Senfsorten einrühren. Senfbutter mit Zitronensaft abschmecken und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.