

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Teige" mit Viktoria Fuchs



Ingrid Puchegger

Mohnnudeln mit Pflaumenröster und Sauerrahmeis

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnnudeln:

250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei, Größe S
24 g Butter
100 g dunkler geriebener Mohn
25 g Weizengrieß
25 g Kartoffelstärke
10 g Mehl
Puderzucker, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in einen Topf garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und pressen. Ei trennen und Kartoffeln mit Eigelb, Weizengrieß, Kartoffelstärke, 4 g Butter und Mehl mischen, um einen Kartoffelteig herzustellen. Nudeln daraus formen und im Salzwasser kochen, dann kurz abschrecken. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, Nudeln darin schwenken und mit Mohn und Puderzucker bestreuen.

Für den Pflaumenröster:

200 g Pflaumen, alternativ TK
1 Limette, Saft
10 g Butter
200 ml Portwein
40 ml rauchiger Whiskey
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL Speisestärke
2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Butter dazugeben und mit Portwein ablöschen. Limette auspressen und 1 EL Saft, Pflaumen und Rosmarin zugeben, etwas köcheln lassen und mit Whiskey flambieren. Rosmarin entfernen. Mit Thymian würzen und Röster ggf. mit etwas Speisestärke binden.

Für das Sauerrahmeis:

1 Limette, Saft
150 ml Sahne
300 ml Saure Sahne
120 g gezuckerte Kondensmilch
1 Vanilleschote

Die Eismaschine kühlen.

Sahne steif schlagen. Saure Sahne, gezuckerte Kondensmilch, Vanillemark und Limettensaft verquirlen und Sahne unterheben. Alles in die Eismaschine füllen und 25 Minuten gefrieren lassen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Minze zupfen und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.