

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2026 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller**



Katharina Artkamp

Orzo-Pfanne "Cheeseburger-Style" mit Bacon-Topping und Rotkohl-Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Orzopfanne:

200 g Rinderhackfleisch

150 g Orzo-Nudeln

250 g passierte Tomaten

3 getrocknete Tomaten in Öl

2 Gewürzgurken

1 Knoblauchzehe

1 rote Zwiebel

20 g Frischkäse

20 g Emmentaler

30 g Cheddar

250 ml Gemüsefond

25 g Tomatenketchup

1 EL mittelscharfer Senf

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

½ TL geräuchertes Paprikapulver

1 Prise gemahlener Oregano

1 Prise gemahlener Thymian

1 Prise gemahlener Majoran

1 Prise gemahlener Basilikum

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Bacon-Topping:

5 Scheiben Bacon

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen.

Rinderhackfleisch hinzufügen und kräftig anbraten, bis es krümelig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Passierte Tomaten, Ketchup, Senf und den Fond dazugeben und gut verrühren. Orzo-Nudeln einstreuen, den Deckel auflegen und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Gewürzgurken und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Emmentaler und Cheddar grob reiben. Nach der Garzeit der Nudeln die Gewürzgurken und die getrockneten Tomaten unterheben. Anschließend Frischkäse, Emmentaler und Cheddar hinzufügen, alles gut vermengen und den Käse schmelzen lassen. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rotkohl-Orangen-Salat:

100 g Rotkohl

1 Orange, Filets & Abrieb

2-3 EL Walnusskerne

10 ml Weißweinessig

1 TL dunkler Balsamicoessig

20 ml Sonnenblumenöl

1 Prise Vanillezucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bacon in einer Pfanne kross braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zerkleinern.

Essig, Öl, Balsamico und Pfeffer vermischen. Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit dem Dressing verrühren. 1 TL Salz und Vanillezucker hinzugeben und den Salat 5 Minuten ziehen lassen.

Orange filetieren und die Filets hinzugeben. Restlichen Saft über dem Salat auspressen. Walnüsse hacken und unter den Salat heben.

Für die Garnitur:

1 Gewürzgurke

1 getrocknete Tomaten in Öl

Gurke und Tomate klein schneiden und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.