

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2026 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Ingrid Puchegger

Paprika-Hendl mit Nockerl und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Hendl:

2 Hühneroberkeulen, mit Knochen und
Haut
200 ml Hühnerfond
Neutrales Öl, zum Anbraten

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerfond aufkochen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Oberkeulen auf beiden Seiten scharf anbraten. Mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form geben, mit aufgekochtem Fond aufgießen und für 25 Minuten in den Backofen geben.

Für die Nockerln:

2 Eier
20 ml Milch
1 EL Butterschmalz
85 g glattes Mehl
85 g griffiges Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Ein Eigelb, ein Vollei, Milch, beide Mehlsorten sowie Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren und kurz ruhen lassen.

Durch ein Nockerlsieb in kochendes, gesalzenes Wasser schaben und warten, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach abseihen und kalt abschrecken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Nockerln darin schwenken und warmhalten.

Für die Paprikasauce:

3 rote Paprikaschoten
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Mascarpone
200 ml Hühnerfond
2 EL dunkler Balsamicoessig
1 EL Tomatenmark
Neutrales Öl, zum Braten
1 EL Speisestärke
1 EL Mehl
1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL geräuchertes Paprikapulver
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Knoblauch, Zwiebel und Paprika klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Mehl bestäuben. Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzugeben, mit Balsamicoessig ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen. Eine Weile köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mascarpone verfeinern. Bei Bedarf mit Speisestärke abbinden. Oberkeulen aus dem Ofen in die Sauce legen und ziehen lassen.

Für den Salat: Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln, salzen und pfeffern. Dill hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Aus Senf, Zucker, Essig und Öl eine Marinade herstellen. Ggf. etwas Wasser unterrühren. Eine gepresste Knoblauchzehe und gehackten Dill hinzufügen und mit den Gurkenscheiben vermengen und anrichten.

½ Gurke

1 Knoblauchzehe

3 EL Apfelessig

3 EL Olivenöl

1TL Senf

2 Zweige Dill

1TL Zucker

1 Prise Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Schnittlauch hacken und zusammen mit Sauerrahm als Garnitur verwenden.

1 EL Sauerrahm

½ Bund Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.