

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2026**
Finalgericht von Zora Klipp



Pierogi mit Champignon-Morchel-Füllung, Sauerkraut-Schaum und Speck-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Pierogi-Teig:
 200 g Weizenmehl, Type 405
 1 EL Sonnenblumenöl
 ½ TL Salz

Das Mehl mit Salz vermengen. Dann mit 90-100 ml warmem Wasser und Öl zu einem glatten Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Für die Füllung:
 150 g braune Champignons
 10 g getrocknete Morcheln
 1 kleine Schalotte
 1 EL Butter
 1 EL Crème fraîche
 2-3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Morcheln für die Füllung in warmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Anschließend abgießen, gut ausdrücken und fein hacken.

Champignons putzen, Schalotte abziehen. Champignons und Schalotte sehr fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Champignons und Morcheln zugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit vollständig verkocht ist. Leicht abkühlen lassen. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Ca. ½ TL gehackten Thymian mit der Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:
 Butter, zum Braten

Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise von etwa 8–9 cm ausstechen. Je 1 TL Füllung in die Mitte geben und die Pierogi Halbmondförmig zusammenklappen. Die Ränder gut verschließen - entweder mit einer Gabel oder mit etwas Übung mit den Händen. Die Pierogi in leicht siedendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten sieden, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und anschließend in etwas Butter kurz goldbraun anbraten.

Für den Sauerkraut-Schaum:
 120 g Sauerkraut
 1 Schalotte
 100 g kalte Butter
 80 ml franz. Wermut
 200 ml Gemüse- oder Geflügelfond
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Butter farblos anschwitzen. Wermut, Fond und Sauerkraut zugeben und leicht köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Hitze reduzieren und nach und nach die kalte Butter gewürfelt einmontieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kurz mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnitur:
 80 g Bauchspeck am Stück

Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Matthias: *Matthias verwendete Paniermehl und Muskatnuss für die Füllung. Mit Schnittlauch, Muskatnuss, Paniermehl dem Schnittlauch garnierte er das Gericht.*

Zusatzzutaten von Medine: *Medine verfeinerte mit Walnüssen und Petersilie die Füllung. Mit der Sahne, Walnüsse, Petersilie Sahne schmeckte sie die Sauce ab.*