

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2025 ▪
 ChampionsWeek ▪ "Geschnetzeltes" mit Nelson Müller**



Matthias Engelmann

Pilz-Geschnetzeltes mit Brezenknödel, geschnetzeltem Lammfilet und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Brezenknödel:

2 Brezeln à ca. 100 g
 2 mittelgroße Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 2 mittelgroße Eier
 40 g Butter
 150 ml Milch
 Ggf. Semmelbrösel
 3 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Eine abgezogene, angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben, diese wird später wieder entfernt. Petersilie kleinschneiden und 4 EL Petersilie hinzugeben und kurz mit braten. Milch angießen und erwärmen, nicht kochen lassen. Mit Pfeffer und Salz sowie Muskatnuss abschmecken. Brezeln in circa 1x1 cm große Stücke schneiden und in eine große Schale geben. Milchsud auf die Brezeln geben und kurz ziehen lassen. 1/3 Zitronensaft und Eier unter die Masse geben und zu einer schlotzigen Masse verarbeiten. Eventuell mit Semmelbröseln andicken.

Alufolie ausrollen, darauf Frischhaltefolie geben und die Masse portionsweise darauf verteilen. Frischhaltefolie eindrehen und alles mit der Alufolie verschließen. In einen großen Topf mit siedendem Wasser geben und garziehen lassen. Anschließend Knödel aus der Hülle befreien und in gleich große Scheiben schneiden.

Für das Pilz-Geschnetzeltes:

200 g große Steinpilze
 200 g große Austernpilze
 200 g große Kräuterseitlinge
 2 große Schalotten
 1 Zitrone, Saft
 4 EL Sahne
 2 EL Butter
 500 ml Rinderfond
 4 EL Weinbrand
 40 g getrocknete Steinpilze
 10 g Steinpilzpulver
 ¼ Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Pilze in einem Multizerkleinerer zerkleinern, mit kochendem Wasser aufgießen und beiseitestellen. Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und in 1 EL Butter goldgelb anbraten. Rinderfond aufgießen, die getrockneten Pilze mit Sud und Steinpilzpulver hinzufügen. Auf ein Drittel der Menge reduzieren lassen.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne restliche Butter zerlassen und die Pilze goldbraun anrösten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Weinbrand hinzufügen, aufkochen lassen und dann mit Sahne, ½ TL Thymian, Pfeffer, Zucker sowie Salz abschmecken. Am Ende alles fein pürieren und die geschnetzelten Pilze hinzufügen. Mit gehackter Petersilie verfeinern.

Für das marinierte Lamm:

2 Lammfilets, à 60-80 g

2 Knoblauchzehen

1/3 rote Peperoni

½ Zitrone, Saft

2 EL Butter

4 EL Olivenöl + Olivenöl zum Braten

1 Zweig marokkanische Minze

2 Zweige glatte Petersilie

1 Zweig Rosmarin

2 Zweige Thymian

Salz, aus der Mühle

1 EL Minze, 2 EL Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl vermischen und beiseitestellen.

Kurz vor Ende Olivenöl erhitzen und mit Rosmarin, Thymian und angedrücktem Knoblauch aromatisieren. Lammfilets salzen und bei großer Hitze sehr kurz anbraten. Ruhen lassen und in feine Streifen schneiden und mit dem Kräuter-Öl marinieren.

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutersalat

2 Knoblauchzehen

1 große Orange, Abrieb & Saft

½ EL Honig

½ EL Apfelessig

½ EL süßer Senf

50 ml Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkrätersalat säubern und in eine Schale geben. Die Orangenschale abreiben und Orange auspressen. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Salz zerdrücken. Rosmarin fein hacken. Für die Marinade Orangenschale, Orangensaft, ½ TL Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Apfelessig, Honig und süßen Senf vermischen. Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.