

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "...im Sud" mit Mario Kotaska



Johannes Hamackers

Pilz-Maultaschen mit Röstzwiebeln im Kartoffelsud

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier, Größe M
 150 g Semola
 150 g Mehl, Type 405 + Mehl zum
 Ausrollen
 1 TL Salz

Das Mehl, Semola, Salz und Eier in der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Füllung:

200 g gemischte Pilze, z.B.
 Austernpilze, Shiitake, Pfifferlinge
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 altbackenes Brötchen
 1 Ei, Größe M
 30 g Butter
 50 ml Milch
 2 EL Semmelbrösel
 1 EL Steinpilzpulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswürfel, zum Abkühlen

Brötchen würfeln und in lauwarmen Milch 10 Minuten einweichen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze mit einem Tuch oder Pinsel säubern und grob würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotten und Knoblauch zufügen und alles 3-5 Minuten braten. Dann die Masse in einer Schale auf Eiswürfeln etwas abkühlen lassen. Danach mit dem eingeweichten Brötchen, Milch, Ei, Steinpilzpulver und Semmelbröseln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Weiter abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

1 Ei, Größe M
 Salz, aus der Mühle

Ei trennen, Eigelb auffangen und dieses verquirlen. Nudelteig dünn ausrollen. Je 1 EL Füllung auf der Teigplatte im Abstand von 4 cm verteilen. Die Ränder mit dem Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen trennen. In kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Kartoffelsud:

130 g mehligkochende Kartoffeln
 1 kleine Zwiebel
 1 Zitrone, Saft
 50 g Butter
 300 ml Fleischfond
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. 25 g Butter erhitzen, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Fond auffüllen und die Kartoffeln ca. 15 Minuten sehr weichkochen. Dann mit dem Fond durch ein feines Sieb drücken und in den Topf zurückgeben. Einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Zitronensaft und 25 g kalte Butterwürfel unterrühren.

Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen, in Ringe hobeln und mit Mehl und Paprikapulver mischen. Im heißen Fett ausbacken.
1 rote Zwiebel
1 EL Mehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Nach dem Anrichten mit Schnittlauch und Kresse und Röstzwiebeln dekorieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Schnittlauch und Kresse garnieren.
½ Bund Schnittlauch
½ Beet grüne Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.