

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Rebecca Buchmüller

Pilz-Stroganoff mit Knöpfle und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Stroganoff:

400 g gemischte Pilze, z.B.
 Austerpilze, Kräuterseitlinge
 200 g Cornichons + 4 EL Gurkenwasser
 3 Schalotten
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 50 g Crème fraîche
 2 EL Butter
 2 EL Balsamicoessig
 2 EL Dijonsenf
 2 EL helle Sojasauce
 2 EL Tomatenmark
 125 ml Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 3 EL Rapsöl
 1 ½ EL Mehl
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze sorgfältig putzen und je nach Größe in Streifen oder grobe Stücke schneiden. Schalotten und Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Cornichons in Scheiben schneiden. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze kräftig anbraten, bis sie Farbe bekommen. Anschließend Schalotten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren und für 1–2 Minuten mitrösten.

Mit Weißwein, Balsamicoessig und Sojasauce ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Gemüsefond angießen, Thymian und Dijon-Senf hinzufügen und alles einige Minuten sanft köcheln lassen. Cornichons und das Gurkenwasser unterrühren und die Sauce weiter leicht einkochen lassen. Bei Bedarf mit Mehl binden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss die Crème fraîche einrühren und das Stroganoff mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knöpfle:

2 Eier, Größe M
 2 EL Butter
 150 g Mehl
 50 g Hartweizengrieß
 125 ml Mineralwasser
 1 Msp. Kurkuma
 Salz, aus der Mühle

Eier, Mineralwasser, Mehl, Hartweizengrieß, Kurkuma und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Den Teig anschließend einige Minuten ruhen lassen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Den Teig portionsweise mit einem Spätzlesieb in das siedende Wasser drücken bzw. schaben. Sobald die Knöpfle an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren die Knöpfle in einer Pfanne mit Butter schwenken und nach Belieben leicht anrösten.

Für den Feldsalat: Feldsalat gründlich waschen, dabei mehrfach in kaltem Wasser schwenken, bis keine Sandreste mehr vorhanden sind. Anschließend gut abtropfen lassen oder trocken schleudern. Balsamicoessig, Honig, Senf, Olivenöl, 2 EL Wasser sowie etwas Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Vinaigrette emulgieren. Feldsalat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen, locker mischen und sofort anrichten.

120 g Feldsalat
2 EL weißer Balsamicoessig
2 TL Honig
1 TL Dijonsenf
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
1 Bund Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.