▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2026 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Leon Josephs

Puten-Geschnetzeltes mit Reis und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:
300 g Putenbrust
300 g braune Champignons
1 rote Paprikaschote
1 mittelgroße Zwiebel
200 ml Sahne
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Putenbrust in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Nachdem das Fleisch Farbe genommen hat, herausnehmen und in der gleichen Pfanne die Champignons anbraten. Zwiebel abziehen, hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Paprika halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Zuletzt das Fleisch wieder hinzugeben und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:
250 g Langkornreis
Salz, aus der Mühle

Reis waschen, bis das Wasser klar ist. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen, auf niedrigster Stufe ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Für den Gurkensalat:
1 Salatgurke
3 EL Essigessenz
5 EL Pflanzenöl
½ Bund Dill
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke grob schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden oder hobeln. In eine Schüssel geben und mit ordentlich Salz bestreuen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen, anschließend Öl und Essig hinzugeben und mit Zucker abschmecken. Dill hacken, unterheben und den Salat nochmal durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.