

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2026 ▪**
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Maximilian Sormani

Putengeschnetzeltes mit Bandnudeln und Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Putengeschnetzelte:

300 g Putengeschnetzeltes
 200 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 200 g Sahne
 Butter, zum Braten
 300 ml Gemüsefond
 1 Schuss Sojasauce
 Neutrales Öl, zum Braten
 Speisestärke, zum Binden
 1 Bund Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Putengeschnetzelte in Öl mit etwas Salz und Pfeffer anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebel abziehen, Pilze putzen und beides kleinschneiden. In etwas Butter in der Pfanne anbraten, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Gemüsefond, Sojasauce und Sahne ablöschen und köcheln lassen. Kleingeschnittene Petersilie zugeben. Bei Bedarf mit etwas Stärke andicken. Fleisch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bandnudeln:

4-5 Eier
 400 g Mehl, Type 00
 30 g Hartweizengrieß
 1 Prise Salz

Mehl, Hartweizengrieß und Eier zu einem glatten Teig kneten. 15 Minuten kaltstellen. Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit etwas Mehl bestäuben und in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für den Salat:

1 Romanasalat
 100 g Cocktailtomaten
 1 TL Senf
 1 TL Honig
 3 EL Himbeeressig
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Cocktailtomaten vierteln. Senf, Honig, Essig und Öl mischen und mit dem Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.