

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juli 2025 ▪
 ChampionsWeek ▪ "Frühstück & Brunch" mit Viktoria Fuchs**



Verena Lehmann

Roastbeef-Sandwich mit selbstgebackenem Brioche-Brötchen und Remoulade & Omelett mit getrockneten Tomaten und Oliven & Sahne-Quark mit karamellisierten Pfirsichen und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Remoulade:

2 Gewürzgurken
 1 TL Karpern
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Ei
 1 EL Senf
 2 EL Weißweinessig
 200 ml Sonnenblumenöl
 3 Zweige Dill
 1 Bund krause Petersilie
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Ei mit Senf, Weißweinessig, Zucker, Salz und etwas Pfeffer in einen höheren Messbecher geben und mit dem Pürierstab mixen. Nach und nach das Öl hineingeben und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Gewürzgurke, Kapern, Petersilie und Dill klein hacken und zur Mayonnaise geben. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Für das Roastbeef

400 g Roastbeef
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne in Butterschmalz kurz heiß anbraten. Anschließend bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad in den Ofen geben. Herausnehmen und ruhen lassen. Anschließend dünn aufschneiden.

Für das Brot:

2 Eier
 40 g weiche Butter
 30 ml Milch + 2 EL Milch
 38 g frische Hefe
 300 g Weizenmehl Type 550 + Mehl
 zum Ausrollen
 1 EL Sesam
 1 EL Mohn
 1 Prise Zucker
 ½ TL Salz

Hefe mit der Milch in einen Topf geben und leicht erhitzen, bis die Hefe aufgelöst ist. Mehl, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben. Milch-Hefe-Gemisch, 90 ml lauwarmes Wasser und Zucker mit der Küchenmaschine mit Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig herausnehmen auf einer leicht mehligen Fläche nochmal gut durchkneten. Anschließend den Teig in vier Stücke aufteilen und zu länglichen Brötchen formen.

Ei mit 2 EL Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam und Mohn bestreuen.

Die Brötchen in einen kalten Backofen geben, den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze heizen und die Brötchen ca. 20 Minuten backen.

Für die Fertigstellung:

1 Tomate
 1 Lollo rosso

Tomate in Scheiben schneiden. Lollo rosso in mundgerechte Stücke schneiden.

Brötchen aufschneiden und von beiden Seiten mit der Remoulade bestreichen. Salat und Tomaten draufgeben. Anschließend das Roastbeef auf den Salat legen.

Für das Omelett:

- 4 getrocknete Tomaten
10 entsteinte schwarze Oliven
2 Eier
20 ml Milch
 $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Schnittlauch fein schneiden, dazugeben und aus der Masse ein Omelett in der Pfanne braten.
Getrocknete Tomaten und Oliven klein schneiden, vermengen, auf das Omelett geben und einschlagen.

Für den Quark:

- 4 Pfirsiche
200 g Naturquark, 20 % Fett
200 ml Sahne
20 g Butter
30 g Walnüsse
2 Zweige Minze
2 EL Zucker
- Sahne steif schlagen und mit dem Quark und 1 EL Zucker vermengen.
Pfirsiche entkernen und in kleine Stücke schneiden. Walnüsse grob hacken. Pfirsiche anschließend in eine Pfanne mit Butter und dem restlichen Zucker karamellisieren. Nach ca. 4 Minuten die Walnüsse hinzugeben.
Den Sahne-Quark mit den Pfirsichen und Walnüssen schichten. Minze zupfen und als Garnitur oben drauf legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.