

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2026**
Tagesmotto „Brot“ mit Nelson Müller



Claudia Olschnögger

Roggenbrot-Bratlinge mit mediterraner Gemüsesauce und Rucola-Salat mit Croûtons, Pinienkernen und Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzbrot-Bratlinge:

- 200 g altbackenes Roggensauerteig-Brot in Scheiben, vom Vortag
- 100 g braune Champignons
- 1 EL Kapern
- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Sojasauce
- 200 ml Gemüsefond
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- 80 g Semmelbrösel
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Majoran
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Champignons putzen. Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Kapern, getrocknete Tomaten, Petersilie und Majoran fein hacken und alles mit den Brotwürfeln vermengen. Senf, Sojasauce, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und gut vermischen. Nach und nach Gemüsefond zugeben und etwas quellen lassen, bis eine gute Konsistenz entsteht. Die Masse darf nicht zu weich werden. Aus der Masse Bratlinge mit angefeuchteten Händen formen, in Semmelbröseln wenden und in Pflanzenöl ausbacken. Eventuell in einem Ring ausbacken, damit die Masse zusammenhält.

Für die mediterrane Gemüsesauce:

- 1 kleine Zucchini
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 2 große Tomaten
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL schwarze, entsteinte Oliven
- 200 ml Passata Rustica
- 200 ml Gemüsefond
- 100 ml trockener Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Oregano
- 2 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse putzen und kleinwürfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Pfanne kurz anschwitzen. Restliches Gemüse je nach Länge der Garzeit zugeben und schwenken. Mit etwas Tomatenmark anrösten und mit Gemüsefond, Rotwein und Passata Rustica aufgießen. Sauce leicht köcheln lassen. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rucola-Salat:

½ altbackenes Ciabatta
80 g Rucola
50 g Parmesan
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL flüssiger Honig
2 EL dunkler Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
40 g Pinienkerne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen, trockenschleudern und etwas zurecht zupfen.
Pinienkerne in der Pfanne rösten und den Parmesan fein hobeln.
Eine Marinade aus Balsamicoessig, Olivenöl, Senf und Honig herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola damit marinieren und mit Pinienkernen und Parmesan anrichten.
Brot in der Pfanne in Olivenöl kurz anrösten und den Salat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.