

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. April 2026  
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Paula Zimmer

**Salbei-Semmelknödel mit Butterbröseln, Pilz-Estragon-Sauce und Sellerie-Apfel-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Knödelmasse:**

120 g Knödelbrot, alternativ altbackene  
Brötchen  
1 Schalotte  
1 Ei  
25 g Butter + Butter zum Braten  
50 ml Milch  
25 ml Sahne  
1 TL Mehl  
3 Zweige glatte Petersilie  
2 Zweige Salbei  
½ TL getrockneter Salbei  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch, Sahne und Butter erwärmen und über das Knödelbrot geben. Schalotten abziehen und fein schneiden. Kräuter fein schneiden. Schalotten in Butter anbraten, Kräuter hinzugeben und kurz schwenken. Zu der Knödelmasse geben. Ei mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verquirlen. Mehl auf die Knödelmasse geben, verquirltes Ei hinzugeben und unterheben. Masse kurz ziehen lassen. Zu gleichmäßigen Knödeln formen und in Salzwasser garkochen.

**Für den Pilz-Estragon-Sauce:**

100 g braune Champignons  
100 g Kräuterseitlinge  
20 g getrocknete Steinpilze  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Abrieb & Saft  
15 g Butter + 1 TL kalte Butter  
80 ml Sahne  
1 TL Estragon-Senf  
30 ml Madeira  
30 ml trockener Weißwein  
70 ml Gemüsefond  
1 TL Pflanzenöl  
2 Zweige Thymian  
4 Zweige frischer Estragon  
Muskatnuss, zum Reiben  
Fermentierte Pfefferkörner, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in Wasser einweichen. Frische Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Pflanzenöl mit Butter braten. Schalotte abziehen und fein schneiden. Mit einer angedrückten Knoblauchzehe und Thymian zu den Pilzen geben und mitbraten. Mit Madeira und Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Alles etwas reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und sanft köcheln lassen. Thymian und Knoblauch entfernen.

Estragon-Senf und fein geschnittenen Estragon dazugeben, mit Zitrone, Salz, Pfeffer, fermentierten Pfeffer und Muskat abschmecken und mit kalter Butter montieren.

**Für die Butterbrösel:** Semmelbrösel mit Zitronenschale und Salbei in Butter rösten und die fertigen Knödel darin wälzen.  
½ Zitrone, Schale  
1 EL Butter  
3 EL Semmelbrösel  
1 Zweig Salbei

**Für den Sellerie-Apfel-Salat:** Stangensellerie putzen und fein hobeln. Apfel entkernen und fein würfeln. Petersilie fein schneiden. Apfel und Sellerie miteinander vermengen und mit Zitronensaft und Öl marinieren. Petersilie unterheben und mit Salz würzen.  
2 Stangen Stangensellerie  
½ Granny Smith Apfel  
½ Zitrone, Saft  
1 EL Olivenöl  
2 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.