

Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 03. September 2025 • Runde 2 – „Heimatküche neu interpretiert“ mit Zora Klipp



Daniel Schöller

Roulade mit Balsamico-Sauerbratensauce, Birnen-Rotkohl und Semmel-Gnocchi

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade:

300 g Rinderfilet, am Stück
4 dünne Scheiben Pancetta
2 Zweige Thymian
2 TL Dijon-Senf
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet längs schneckenförmig aufschneiden und leicht plattieren. Mit Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Filet mit Pancetta belegen, Thymian drüberstreuen. Eng einrollen, in Butterschmalz rundherum anbraten (ca. 4–5 Min.). Kurz ruhen lassen, Bratensatz später in die Sauce geben.

Für die Balsamico-Sauerbratensauce:

70 g Rindfleisch (Suppenfleisch, klein gewürfelt)
1 kleine Zwiebel
1 Möhre
½ Stange Sellerie
½ Stange Lauch
1 EL Butter
1 Spekulatius-Keks
4 EL Rosinen
500 ml Rinderfond
70 ml Madeira
2 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL Rübensirup
1 EL Tomatenmark
¼ TL Lebkuchengewürz
1 Lorbeerblatt
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosinen in 20 ml Madeira einlegen. Zwiebel abziehen und würfeln. Wurzelgemüse schälen und in Würfel schneiden. Rindfleisch und grob gewürfeltes Wurzelgemüse in einem Topf in etwas Öl kräftig anrösten. Tomatenmark hinzufügen. Mit Balsamico ablöschen, reduzieren lassen. 50 ml Madeira zugeben, wieder reduzieren. Mit Rinderfond auffüllen. Rübensirup, Lebkuchengewürz, Lorbeer, Bratensatz und zerbröselten Spekulatius einrühren. 15–20 Min. einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss Rosinen und Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Birnen-Rotkohl:

200 g Rotkohl
1 kleine Zwiebel
2 halbe Birnen, aus der Dose
100 ml Birnensaft, aus der Dose
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl fein schneiden. Birne würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebel in Butterschmalz anschwitzen. Rotkohl zugeben, 2 bis 3 Minuten anbraten. Mit etwas Birnensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Birnenwürfel zugeben. Schlotzig einkochen lassen und immer wieder etwas Birnensaft zugeben.

Für die Semmel-Gnocchi:

2 altbackene Brötchen (ca. 120 g)

100 ml Milch

1 Ei

1 EL Butter

Optional: Semmelbrösel zum Binden

2 Stängel glatte Petersilie

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Brot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun anrösten. In eine Schüssel geben, mit heißer Milch übergießen. Ei, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat zugeben und vermengen. Falls die Masse zu weich sein sollte, etwas Semmelbrösel unterheben. Masse zu einer Rolle formen, in Gnocchi-ähnliche Stücke schneiden. In siedendem Salzwasser circa 10 Minuten garziehen lassen (nicht kochen!).

Roulade halbieren oder schräg aufschneiden. Mit Balsamico-Sauerbratensauce nappieren. Dazu Rotkohl und Semmel-Gnocchi anrichten.



Anja Steffen

Krautwickel mit karamellisierten Karotten, aufgeschäumter Rahmsauce, Kartoffel-Nussbutter-Espuma und Pancetta-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Krautwickel:

4 große Wirsingblätter
250 g Schweinefleisch, Bentheimer,
aus der Schulter
250 g Rindfleisch, Galloway,
aus der Schulter
1 Sardelle
1 Zwiebel
1 Ei
1 TL Honig
2 EL Butter
400 ml Geflügelfond
1-3 EL Panko
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel, für Eiswasser

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Wirsingblätter hineingeben, kurz blanchieren, anschließend in Eiswasser geben und abtropfen lassen. Mit Hilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchentüchern ausrollen. Schweinefleisch, Rindfleisch und Sardelle durch den Fleischwolf drehen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ei trennen und Eigelb auffangen. Hackfleisch mit 3 EL Zwiebeln, Eigelb und Panko vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Kohlblätter ausbreiten, Hackfleisch darauf geben. Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann fest einrollen. Rouladen mit Küchengarn fixieren. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen anbraten, bis sie Farbe annehmen. Honig dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten schmoren. Zwischendurch wenden. Sobald die Kohlroulade gar ist, diese herausnehmen und Fond mit restlicher Butter weiter einreduzieren.

Für die karamellisierten Karotten:

1 mittelgroße gelbe Karotte
1 mittelgroße violette Karotte
1 EL Honig, zum Karamellisieren
Butter, zum Anbraten
1 EL rosenscharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Karotten schälen und in längliche, gleichmäßig dünne Streifen schneiden. Butter und Honig in eine kalte Pfanne geben, erhitzen, Karotten hinzugeben und durchschwenken, sodass diese gleichmäßig mit der Butter-Honig-Mischung bedeckt sind. Mit Paprikapulver und Salz abschmecken.

Für die aufgeschäumte Rahmsauce:

1 Zwiebel
2 mittelgroße Champignons
50 ml Schlagsahne
3 EL Butter
250 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
1 TL Ahornsirup
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
20 g Lecithin
10 g Steinpilzpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Champignons hinzugeben, kurz anschwitzen, mit Ahornsirup karamellisieren lassen und mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und im Ganzen hinzugeben. Sud auf die Hälfte reduzieren lassen. Sahne, Steinpilzpulver und Lecithin dazugeben, weiter einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sud durch ein Sieb geben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Kartoffel-Nussbutter-**Espuma:**

150 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
75 ml Gemüsefond
75 ml Schlagsahne
75 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für den Pancetta-Chip:

2 hauchdünne Scheiben Pancetta

Für die braune Butter die Butter in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sie braun wird und die Molke karamellisiert. Danach durch ein Sieb geben. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und weichkochen. Kartoffeln abgießen und in einen Topf pressen. Sahne, braune Butter und Gemüsefond dazugeben und mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken. Aufkochen lassen. Mit dem Stabmixer mixen, durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben, nochmal gut abschmecken und in eine Espuma-Flasche abfüllen. Im Wasserbad warm stellen.

Pancetta im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen.

Roulade vom Wirsing mit karamellisierten Karotten, aufgeschäumter Rahmsauce, Kartoffel-Nussbutter-Espuma und Pancetta-Chip auf Tellern anrichten und servieren.



Paul Dähre

Angeräucherter Backfisch mit Remoulade, Erbsenpüree, Zwiebelconfit, gepickelten Zwiebeln und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für den angeräucherten Backfisch:

200 g Kabeljaufilet, ohne Haut
150 g Weizenmehl
2 Eier
120 ml Bier (Helles)
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Räucherchips

Den Kabeljau in eine Auflaufform legen, mit Folie abdecken und mit der Räucherpistole Rauch in die Auflaufform pumpen. In der Zwischenzeit Mehl, Bier, Salz und Eier zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Den geräucherten Fisch durch den Teig ziehen. In einer Fritteuse Öl erhitzen und Fisch goldgelb ausbacken.

Für die Remoulade:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
1 Ei
50 g Joghurt
50 g Schmand
10 eingelegte Gurken
Gurkenwasser
1 EL Kapern
1 EL Weißweinessig
1 TL Senf
200 ml Sonnenblumenöl
Ahornsirup, zum Abschmecken
1 Bund Schnittlauch
4 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Senf, einer Prise Salz und 200 ml neutralem Speiseöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer Mayonnaise hochziehen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Zusammen mit den eingelegten Gurken, Kapern und Dill in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Die Gurken-Kapern-Dill-Masse, Gurkenwasser, Joghurt und Schmand unter die Mayonnaise rühren. Mit Zitronensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Frisch gehackten Schnittlauch einrühren.

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
50 ml Sahne
2 EL Butter
1 Prise Zucker
1 Prise Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen in leicht gesalzenem Wasser 3 bis 5 Minuten kochen, bis sie weich, aber noch leuchtend grün sind. Wasser abgießen, Erbsen kurz in eiskaltem Wasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt. Erbsen mit Butter, Sahne, Salz, Zucker und Zitronensaft und Abrieb in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer oder Standmixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Nochmals abschmecken.

Für das Zwiebelconfit:

2 rote Zwiebeln
20 g Butter
80 ml Rotwein
20 ml dunkler Balsamicoessig
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel darin langsam anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind (ca. 10–12 Minuten). Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Balsamicoessig und Zucker zugeben, alles sanft einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist (5–10 Minuten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gepickelten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
200 ml Weißweinessig
 $\frac{1}{2}$ Bund Dill
80 g Zucker
2 Lorbeerblätter
2 EL Senfkörner
3 Pimentkörner
Salz, aus der Mühle

Senfkörner anrösten und mit Weißweinessig und 200 ml Wasser ablöschen. Anschließend Zucker, einen gehäuften TL Salz einrühren und mit den Pimentkörnern, Dill und dem Lorbeerblatt aufkochen lassen. Die roten Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in der Lake ziehen lassen.

Für den Wildkräutersalat:

150 g Wildkräutersalat
10 Cherrytomaten
1 Apfel
30 ml Weißweinessig
50 ml Olivenöl
1 TL Senf
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter waschen, trockenschleudern und mit geviertelten Cherrytomaten vermengen. Den Apfel entkernen, nach Bedarf schälen und in Stücke schneiden. Aus Apfel, Wasser, Olivenöl, Weißweinessig, Zucker, Senf und Honig ein Dressing im Mixer anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat damit marinieren.

Erbsenpüree auf Tellern anrichten, angeräucherten Backfisch darauf drapieren und mit gepickelten Zwiebeln bedecken. Zwiebelconfit und Remoulade in separaten Schalen anrichten. Ebenso den Wildkräutersalat.



Johann Lafer

Beef tartare „Asia-Style“ mit Gemüse-Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef tartare:

300 g Rinderfilet ohne Sehnen
 1 Schalotte
 ½ cm Ingwer
 ½ rote Chilischote
 ½ Limette, Abrieb und Saft
 1 TL Kapern
 1 Cornichons
 2 EL Sojasauce
 1 TL Honig
 1 EL Gewürzgurkenwasser
 1 TL Senf (mittelscharf)
 1 EL Schnittlauch
 0,5 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knoblauch-Croûtons:

1 altes Brötchen
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gemüse-Rösti:

200 g festkochende Kartoffeln
 1 Möhre
 1 mittelgroße gelbe Karotte
 1 mittelgroße violette Karotte
 Mehl, zum Binden
 Butter, zum Anbraten
 Butterschmalz, zum Anbraten
 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und in eine gekühlte Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Limettenabrieb, fein geriebenen Ingwer, Öl und Gurkenwasser hinzufügen und gründlich vermengen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Chili entkernen und ebenfalls fein hacken. Kapern und Cornichons in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Schalotte und der Chili unter das Fleisch mischen. Mit Sojasauce, Senf und Honig abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und vorsichtig unterheben. Zum Schluss mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft final abschmecken.

Brötchen in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl und Knoblauchwürfel in einer Pfanne erhitzen und die Brötchenwürfel darin goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffeln und Karotten schälen und grob raspeln. Alles in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit kräftig ausdrücken. Das geraspelte Gemüse in eine Schüssel geben, etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Gut vermengen. Ein Stück Backpapier für eine Pfanne zurechtschneiden, um den Rösti später leichter wenden zu können. Die Rösti-Masse in die Pfanne geben und kompakt zusammendrücken. Bei mittlerer Hitze garen und nach ca. 10 Minuten wenden. Etwas Butter und Butterschmalz an den Seiten dazugeben und goldbraun rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Kapernsauce:

1 Schalotte
½ Zitrone, Saft und Abrieb
2 EL Kapern
2 EL Kapernwasser
200 Sahne
50 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüsefond
2 EL Sojasauce
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen und fein würfeln. In einem kleinen Topf mit etwas Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze leicht einkochen lassen. Kapern, Kapernwasser, Sojasauce, Zitronensaft und -abrieb hinzufügen. Mit Sahne aufgießen und einige Minuten sanft köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz annimmt. Die Sauce fein pürieren. Mit Weißweinessig und Honig abrunden. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

geriebener Ingwer
Erbsensprossen
1 Handvoll Wildkräutersalat
Kirschtomaten

Rösti kreisrund ausstechen. Eine Boulette aus dem Beef tartare dazwischensetzen und die Kapernsauce ringsherum drapieren. Auf Tellern anrichten. Mit der Kapernsauce garnieren. Etwas frischen Ingwer über das Gericht reiben. Mit Wildkräutersalat und Erbsenkresse garnieren.



Cornelia Poletto

Schellfisch mit Erbsenpüree und Senfkörnersauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Schellfisch:

2 Kabeljaufilets ohne Haut, á je 150 g
4 Scheiben Pancetta
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen. 400 ml kaltes Wasser kräftig salzen und leicht zuckern. Die Fischfilets für 10 Minuten einlegen.

Den Pancetta um die Kabeljaufilets wickeln. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen. Fischfilets bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten pro Seite goldbraun braten (je nach Dicke).

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen
2 Schalotten
50 g Butter
100 ml Gemüsefond
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und zur „Nussbutter“ bräunen. Sofort vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb oder Tuch gießen. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Schalottenwürfel und Thymianzweige in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. 4 EL Erbsen beiseitelegen. Den Rest der Erbsen hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen.

Im Standmixer fein pürieren und nach Wunsch durch ein Sieb streichen. Nussbutter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen ganzen Erbsen in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die körnige Senfsauce:

1 Schalotte
½ Zitrone, Saft & Abrieb
2 EL Senfkörner
100 ml Weißwein
3 EL kalte Butter
100 ml Gemüsefond
1 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Senf (mittelscharf)
Honig, zum Abschmecken
1 EL Schnittlauch
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Schalottenwürfel, Lorbeerblatt und Senfkörner mit Weißwein und Balsamico in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Gemüsefond dazugeben und aufkochen. Lorbeerblatt entfernen und die Reduktion mit kalten Butterwürfeln montieren. Mit Senf, Honig, Salz und etwas Zitronenabrieb und Saft abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Für die Kirschtomaten:

4 Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
2 Thymianzweige
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl und Thymian in eine kleine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 8 bis 10 Minuten weich garen. Herausnehmen, vierteln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Erbsensprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Viktoria Fuchs

Badische Frikadellen mit geschmorten Karotten, hausgemachten Spätzle und Champignon-Rahm

Zutaten für zwei Personen

Für die badischen Frikadellen:

250 g Schweinefleisch
250 g Rindfleisch
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 Ei
100 ml Milch
Butter, zum Anbraten
1 altbackenes Brötchen
1 EL Senf (mittelscharf)
2 Zweige Rosmarin
Semmelbrösel, nach Bedarf
1 Prise Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweine- und Rinderschulter in Würfel schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauch ebenfalls abziehen und hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und sehr fein hacken. Schalotte, Knoblauch und Rosmarin in etwas Butter anbraten. Mit Milch aufgießen. Das altbackene Brötchen in Würfel schneiden und zur Milch geben. Ziehen lassen. Alles mit dem Hackfleisch vermengen. Ein Ei und Senf dazu geben. Mit Muskatnuss, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Falls die Masse zu feucht ist, kurz kaltstellen oder etwas Semmelbrösel hinzufügen. Mit angefeuchteten Händen gleichmäßige Frikadellen formen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die geschmorten Kartotten:

3 Karotten, mit Grün
1 Daum großes Stück Ingwer
2 EL Butter
2 EL brauner Zucker
2 Stängel glatte Petersilie
1 Prise Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten waschen, putzen und längs halbieren. Butter einer Pfanne schmelzen lassen und die Karotten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und mit einem Schluck Wasser aufgießen. Ingwer schälen, fein hacken und zu den Karotten geben. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Möhren in der Butter-Zucker-Mischung glasieren. Petersilie hacken und dazu geben.

Für die hausgemachten Spätzle:

200 g Mehl (Typ 405)
50 ml Wasser
3 Eier
50 g Butter
½ Bund Petersilie
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Wasser, Eier, etwas Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren und so lange mit einem Kochlöffel schlage, bis der Teig blasen wirft und glänzt. Petersilie waschen und trockenwedeln. Mit etwas neutralem Pflanzenöl fein hacken und zum Teig geben. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise auf ein Spätzle Brett streichen und in das kochende Wasser schaben. Die Spätzle 2-3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle darin schenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das den Champignon-Rahm:

6 helle und braune Champignons
1 Schalotte
250 ml Sahne
2 EL Butter
2 Zweige Rosmarin
2 Stängel Petersilie
100 ml trockener Weißwein
1 Schuss Weißweinessig
Stärke, zum Binden
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
½ TL Steinpilzpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter und ein Schuss Pflanzenöl in einem kleinen Topf zerlassen. Pilze in Viertel schneiden und im Topf anbraten. Schalotte abziehen, fein hacken und ebenfalls mit anbraten. Rosmarin hacken und in die Butter geben. Aufschäumen. Mit Sahne aufgießen. Ein Schuss Weißweinessig dazu geben. Stärke in etwas Wasser auflösen und die Sauce damit binden. Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.