

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2026 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska



Stephanie Sabiniarz

**Handgeschnittene Bandnudeln mit veganer Möhren-Sauce „Bologneser Art“**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Pastateig:**

100 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl,  
zum Ausrollen  
100 g Hartweizengrieß  
½ TL neutrales Pflanzenöl

Das Mehl und Grieß mit einem Handmixer mit Knethaken vermengen. Öl und 100 ml Wasser hinzugeben und mit dem Knethaken vermengen. Anschließend den Teig mit der Hand kneten, bis er geschmeidig ist. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Messer in lange, dünne Streifen schneiden. Alternativ durch die Nudelmaschine lassen. Die Nudeln für ca. 3-5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

**Für die Möhren-Sauce:**

200 g Möhren  
100 g braune Champignons  
400 g stückige Tomaten aus der Dose  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
80 ml Gemüsefond  
Pflanzenöl, zum Braten  
2 Zweige Oregano  
2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Majoran  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren waschen, schälen, schneiden und raspeln. Pilze putzen und klein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, schneiden und ebenfalls raspeln. Alle Zutaten separat bereitstellen. Möhren und Champignons in Pflanzenöl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und für ca. 5-6 Minuten braten. Mit Gemüsefond ablöschen und die stückigen Tomaten unterrühren. Für 7-8 Minuten sanft köcheln lassen. Kräuter fein schneiden und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fabian Mahler

## Selbstgemachte Kräuterbratwurst mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfel-Thymian-Senf

Zutaten für zwei Personen

### Für die Kräuterbratwurst:

500 g kalter Schweinebauch  
 1 Schweinedarm, gesalzen, Kaliber 28/30  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 ½ Bund Thymian  
 0,25 g Piment  
 0,25 g Ingwerpulver  
 0,25 g gemahlene Muskatnuss  
 2 g gemahlener Majoran  
 1,5 g Pfeffer  
 10 g Salz

Den Schweinedarm mindestens 30 Minuten vor der Verarbeitung in Wasser einweichen. Dann abspülen und in einer Schüssel mit warmem Wasser mindestens 30 Minuten wässern.

Den möglichst kalten Schweinebauch (idealerweise 1°C) abschwarten und in wolfgerechte Streifen schneiden. Dann durch die 3 mm Scheibe des Fleischwolfes lassen und in eine Rührschüssel geben. Die Gewürze abwiegen und zu dem Fleisch geben. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät so lange kneten bis eine gebundene Masse entsteht. Dabei nach und nach 200 ml Eiswasser zugeben. Die Temperatur der Masse sollte auf keinen Fall 12°C überschreiten.

Sobald eine bindige Masse entstanden ist und die Schüttung vollkommen aufgenommen wurde, die Masse in einen Wurstfüller geben und den Schweinedarm aufziehen.

Die Würste locker füllen und bei ca. 20-25 cm abziehen. Dabei die Würste nicht abdrehen, sondern lediglich ein paar cm leeren Darm zwischen den Würsten lassen. Würste trennen und idealerweise etwas ruhen lassen, bevor sie in etwas Fett in der Pfanne rundherum goldbraun gebraten werden.

### Für das Kartoffelpüree:

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 30 g Butter  
 100 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in kaltes Wasser legen. Dann Kartoffelstücke kalt abspülen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Mit etwas Salz zum Kochen bringen.

In einem separaten Topf die Milch mit etwas Muskatnuss erhitzen. Sobald die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abgießen und den Topf ohne Deckel auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen und abdampfen lassen. Butter in den Topf geben und mit einem Handmixer die Kartoffeln zerdrücken und anschließend fein mixen. Nach und nach die heiße Milch unter weiterem Mixen hinzugeben, bis ein feines und luftiges Püree entsteht. Final mit Salz abschmecken.

### Für die Schmorzwiebeln:

2 große Zwiebeln  
 50 g Butter  
 20 ml Cognac  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Zwiebelringe mit etwas Butter in eine Pfanne geben, salzen und zuckern und anschließend mit Deckel bei mittlerer Hitze dünsten. Sobald die Zwiebeln gewässert haben und glasig sind, den Deckel abnehmen und den Cognac hinzufügen. Weiter bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie karamellisiert sind. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Für den Apfel-Thymian-Senf:

500 ml naturtrüber Apfelsaft  
 Thymian, von oben  
 2 TL mittelscharfer Senf

Apfelsaft und Thymian nach Geschmack in einem Topf zum Kochen bringen und langsam einreduzieren, bis eine honigartige Konsistenz entsteht. Die Masse etwas auskühlen lassen und nach Geschmack mit dem Senf mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva-Maria Theus

## **Dschungel-Curry mit roter Chilipaste, Rinderhack, grünen Bohnen, Paprika, Jasminreis und Papaya-Gurken-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die rote Chilipaste:**

- 6 rote Chilischoten
- 3 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Limetten, Saft
- 1 TL Garnelenpaste
- 3 Stangen Zitronengras
- 1 TL Korianderwurzel
- 1 TL Galgant
- 2 TL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 6 weiße Pfefferkörner
- 1 TL Salz

Die Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen und die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten und etwas abkühlen lassen. Chilischoten halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schalotten und Knoblauch abziehen. Zitronengras grob schneiden. Alle Zutaten mit den abgekühlten Gewürzen in einen Mixer geben und zu einer Paste verarbeiten. Sollte die Paste zu trocken sein, etwas Wasser zufügen. Mit Limettensaft abschmecken.

### **Für das Curry:**

- 200 g Rinderhackfleisch
- 100 g Schlangenbohnen
- 1 Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 1 EL Chilipaste, von oben
- 1 EL Erdnussöl
- 1-2 EL Austernsauce
- 1-2 EL Fischsauce
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 1 TL brauner Zucker

Chilipaste (siehe oben) im Wok ohne Öl kurz anbraten, Rinderhackfleisch dazugeben und 5-7 Minuten braten. Erdnussöl, Austernsauce, Fischsauce, Zucker und Sojasauce dazugeben. Paprika halbieren, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und hacken. Paprika und Zwiebel zum Curry geben. Schlangenbohnen putzen, ggf. klein schneiden und dazugeben.

### **Für den Reis:**

- 200 g Jasminreis
- 1 TL Butter
- Getrockneter Koriander, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Reis waschen. Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen, Reis zugeben und solange auf mittlerer Hitze kochen, bis der Reis gar und das Wasser verdampft ist. Vor dem Servieren mit etwas Butter und Koriander abschmecken.

### **Für den Papaya-Gurkensalat:**

- 1 kleine reife Papaya
- ½ Salatgurke
- 50 g frische Sojabohnensprossen
- 2 Blätter Eisbergsalat
- 2 grüne Chilischoten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 2 EL thailändische Fischsauce
- 2 EL brauner Zucker

Chilischote entkernen. Knoblauch abziehen und hacken. Limettenabrieb, entkernte Chili und gehackten Knoblauch im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Limettensaft und Fischsauce dazugeben, mit Zucker abschmecken und ziehen lassen. Papaya schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Gurke streifig schälen, halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Mit den Sojabohnen zum Dressing geben und vorsichtig vermischen. Den Papaya-Gurken-Salat im Salatblatt anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Philipp Hawlitschka

## Hähnchen-Involtini mit Salbei, Pancetta und Kartoffelspalten

Zutaten für zwei Personen

### Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste à 200 g  
 100 g Pancetta, in dünnen Scheiben  
 100g Provola affumicata, in Scheiben  
 250 ml Weißwein  
 2 EL Olivenöl  
 3 EL Mehl  
 4 Blätter Salbei  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrüste jeweils in der Mitte durchschneiden und mit einem Fleischklopper dünn klopfen. Von einer Seite salzen und pfeffern. Auf dieser Seite den Käse auslegen. Darauf ein Blatt Salbei legen.

Von einer Seite zusammenrollen und mit dem Pancetta umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren und in einer Pfanne ca. 5 Minuten bzw. so lange, bis man an der Seite geschmolzenen Käse sieht, braten. Mit Weißwein ablöschen und die Involtini direkt aus der Pfanne nehmen.

Temperatur herunterstellen und vorsichtig Mehl einsieben. Ggf. bis zu 250 ml Wasser einrühren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

### Für die Kartoffeln:

300 g Drillinge  
 1 Knoblauchzehe  
 4-5 EL Olivenöl  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 Bund Thymian  
 4 Blätter Salbei  
 Salz aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und der Länge nach vierteln.

Knoblauch abziehen. Kräuter abzupfen und mit Knoblauch kleinhacken.

Kräuter und Knoblauch mit den Kartoffeln vermischen. Pfeffern und salzen. Öl darüber geben und vermischen.

Auf ein Blech geben und für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Timo Bressmer**

## **Schweinefilet im Speckmantel mit Pinienkern-Basilikum-Pesto, Champignon-Rahmsauce, handgeschabten Spätzle und Butter-Karotten**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Pesto:**

1 Knoblauchzehe  
40 g Parmesan  
4 EL Olivenöl  
30 g Pinienkerne  
1 Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Pinienkerne mit Basilikum, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet, ca. 400 g  
6-8 Scheiben Bauchspeck  
Pesto, von oben  
1 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Rundherum mit dem Pesto (siehe oben) bestreichen. Speckscheiben leicht überlappend auslegen und das Filet darin einrollen. In einer heißen Pfanne mit Öl rundum anbraten. Anschließend im heißen Ofen ca. 18-22 Minuten garen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

### **Für die Sauce:**

200 g Champignons  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
200 ml Sahne  
100 ml trockener Weißwein  
100 ml Gemüsefond  
1 EL Tomatenmark  
2 TL Speisestärke  
4 Zweige Thymian  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides in Butter kräftig anbraten. Tomatenmark hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Sahne und Gemüsefond zugeben und 5-8 Minuten cremig einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian abschmecken. Eventuell mit Speisestärke andicken.

### **Für die Spätzle:**

2 Eier  
Butter, zum Anbraten  
200 g Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 Prise Salz

Eier, 100 ml Wasser, Mehl, Muskat und Salz zu einem zähflüssigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise von einem Brett mit einem Messer in das Wasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz in Butter schwenken.

### **Für die Karotten:**

300 g Karotten  
1 EL Butter  
½ Bund glatte Petersilie  
1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle

Karotten schälen und in schräge Scheiben schneiden. Mit Butter und Zucker in einer Pfanne anschwitzen. Einen kleinen Schluck Wasser zugeben und bissfest garen. Petersilie hacken. Mit Salz und Petersilie abschmecken.

**Für die Butterbrösel:** Butter erhitzen, bis diese zerlaufen ist. Semmelbrösel in die Pfanne geben, bis diese goldbraun sind. Zum Schluss über die Spätzle geben.  
15 g Butter  
40 g Semmelbrösel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.