▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Johann Lafer



Simone Schäffler

Marillenknödel mit Birnen-Rosmarin-Kompott, Zabaglione und Schmand-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödelteig:
250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei, Gr. S
60 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl zum Arbeiten
20 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz

Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem kochenden Wasser ca. 15 Minuten garen, bis sie weich sind. Danach abseihen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Zu der handwarmen Kartoffelmasse, das Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Salz geben und zügig vermengen. Sollte der Teig zu weich sein, etwas mehr Mehl einarbeiten.

Für die Füllung:
4 aufgetaute TK-Marillen
2 EL Marillen-Konfitüre
1 EL Butter
1-2 EL Panko

Marillen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Marillenwürfel leicht darin anbraten. Marillen-Konfitüre dazu geben und auskühlen lassen. Für eine bessere Bindung etwas Panko unter die Masse rühren.

Für die Fertigstellung:

Kartoffelteig dünn ausrollen, mit einem Servierring ausstechen, einen Esslöffel der Marillen-Masse in die Mitte des Kartoffelteigs geben, gut verschließen und zu einem Knödel formen. Anschließend die Knödel in siedendem Wasser für 10-15 Minuten ziehen lassen.

Für die Brösel:
2 EL Butter
80 g Semmelbrösel
50 g gemahlene Haselnüsse
30 g brauner Zucker

Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel, Haselnüsse und Zucker dazu geben und gut verrühren. Die fertigen Marillenknödel darin schwenken.

Für das Birnen-Rosmarin-Kompott:
1 Birne
1 EL Butter
10 ml weißer Portwein
1 Zweig Rosmarin
1-2 EL brauner Zucker

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, braunen Zucker dazu geben und die Birnenwürfel leicht anschwitzen. Mit Portwein aufgießen und köcheln lassen. Die Nadeln des Rosmarins abstreifen und sehr fein hacken und unter das Kompott mischen.

Für die Zabaglione:
2 Eier
50 ml trockener Weißwein
30 g Zucker
½ Vanilleschote

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Vanillemark aus der Schote kratzen. In einem Topf Wasser zum Sieden bringen. In eine Schüssel die Eigelbe geben und mit Zucker und Vanillemark aufschlagen. Die Schüssel auf dem Topf mit siedendem Wasser stellen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen den Weißwein einrühren, bis eine Schaummasse entsteht.

Für das Schmand-Eis:
1 Zitrone, Abrieb
250 g Schmand
150 ml Sahne
80 g Puderzucker

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Sahne steif schlagen. Schmand, Puderzucker und Zitronenabrieb vermengen und anschließend die Sahne unterheben. Die Masse für ca. 20 Minuten in die Eismaschine füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hannes Hilbrecht

Kaiserschmarrn mit Pfannen-Pflaumen, Mandelkrokant und Tonka-Sahne

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:
1 Zitrone, Abrieb
4 Eier
250 ml Milch
40 g Butterschmalz
120 g Mehl
1 Vanilleschote
30 g Zucker + Zucker zum Karamellisieren
1 Prise Salz

Die Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Eier trennen. Vanillemark aus der Schote kratzen.

Eigelbe mit Milch, Mehl, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Salz zu einem glatten Teig rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben – nicht rühren, sonst geht die Luft verloren und der Schmarrn wird flach.

In reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken, in Stücke reißen, mit etwas Zucker karamellisieren.

Für die Pflaumen:
300 g TK-Pflaumen
1 Orange, Abrieb & Saft
1 Zitrone, Saft
30 g Butter
Weinbrand, zum Ablöschen
½ Vanilleschote
1 Zimtstange
1-2 Sternanis
1-2 EL Zucker

Pflaumen halbieren und entsteinen. In Butter mit Zucker anbraten, bis sie karamellisieren und Röstaromen bekommen, aber noch Form haben – nicht zu Mus zerfallen.

Vanillemark aus der Schote kratzen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Zitrone halbieren und ebenfalls den Saft auspressen.

Vanillemark, Zimtstange und Sternanis zu den Pflaumen geben und mitziehen lassen. Nach und nach mit Weinbrand ablöschen und immer wieder kurz einkochen lassen, damit der Alkohol verfliegt und nur das Aroma bleibt. Mit einem Spritzer Zitronensaft sowie Orangensaft und Orangenabrieb abschmecken. Zimt und Sternanis vor dem Servieren entfernen.

Für die Tonka-Sahne:
200 ml Schlagsahne, 35 % Fett
Tonkabohne, zum Reiben
¼ Vanilleschote
Zucker, zum Abschmecken

Vanillemark aus der Schote kratzen. Einen Teil der Sahne leicht erwärmen, fein geriebene Tonkabohne und Vanillemark darin ziehen lassen, dann mit der restlichen Sahne mischen und wieder gut durchkühlen. Die kalte Sahne cremig-steif aufschlagen. Nur dezent mit Zucker süßen.

Für den Mandelkrokant:
1 EL gehackte Mandeln
1 EL Butter
1 TL Honig
1 Prise Salz

Butter, Honig und ca. 1 EL Wasser in einer kleinen Pfanne erhitzen. Einkochen lassen, bis die Masse goldbraun und leicht karamellig wird.

Mandeln und Salz zugeben. Unter Rühren 1-2 Minuten rösten. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:
1 Orange, Abrieb
1 Zitrone, Abrieb
Puderzucker, zum Bestäuben

Orange und Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Kaiserschmarrn mit Orangenabrieb, Zitronenabrieb und Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Angela Peters

Gefüllte Palatschinke mit Topfencreme, Quitten-Ragout, mariniertem Apfel und karamellisierten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Palatschinke:
½ Zitrone, Abrieb
3 Eier
8 g Butter für den Teig + 50 g Butter zum Ausbacken
250 ml Milch
25 ml Mineralwasser
150 g glattes Weizenmehl, Type 405
1 Prise Backpulver
1 Prise Salz

Ein Ei trennen. Das Eigelb für den Teig nutzen, das Eiweiß für die Topfen-Creme beiseitestellen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

8 g Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Ein Vollei, ein Eigelb, Zitronenabrieb, Milch, Mineralwasser, Mehl, Backpulver und Salz und glatt verrühren. Flüssige Butter einarbeiten. Der Teig soll schön dünnflüssig sein. 20 Minuten quellen lassen.

Kurz vor dem Servieren sehr dünne Palatschinke in Butter ausbacken.

Für die Topfencreme:
½ Zitrone, Abrieb
2 Eier
1 Eiweiß, von oben
125 g Topfen/Quark, 20 %
50 g Mascarpone
1 Vanilleschote

Eiweiß zu Eischnee schlagen. Etwas Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und für die Garnitur beiseitelegen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Vanilleschote für das Quitten-Ragout beiseitelegen.

Eier, Topfen/Quark, Mascarpone, Vanillemark und Zitronenabrieb glattrühren. Eischnee vorsichtig unterziehen.

Für die Fertigstellung:
1 EL Hagelzucker

Palatschinke dünn mit Topfen-Creme bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Locker aufrollen. Jede Rolle schräg halbieren.

Für das Quitten-Ragout:
½ große Quitte
1 Orange, Abrieb & Saft
¼ Zitrone, Abrieb & Saft
50 ml Apfelsaft
1 Sternanis
Ausgekratzte Vanilleschote, von oben
1 Zimtstange
12 g Zucker

Quitte schälen, entkernen und in ca. 5-mm-Würfel schneiden. Orange und Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben, dann jeweils den Saft auspressen.

25 ml Wasser mit Apfelsaft, Orangensaft, Orangenabrieb, Zitronensaft, Zitronenschale, Sternanis, Vanilleschote, Zimt und Zucker aufkochen.

Quitte hineingeben und sanft garen. Noch bissfest aus dem Sud nehmen und beiseitestellen, sie gart nach.

Sud sirupartig einkochen lassen.

Für den Apfel:
½ säuerlicher Apfel, z. B. Elstar oder Granny Smith
¼ Zitrone, Saft
Holunderblütensirup, zum Abschmecken
3 Blätter marokkanische Minze
½ TL Zucker

Apfel vom Kerngehäuse befreien und in sehr kleine Würfel schneiden.
Mit wenigen Tropfen Zitronensaft, Holunderblütensirup und etwas Zucker vermengen. Minze hacken und unterheben.

Für die karamellisierten Haselnüsse:
30 g ganze Haselnüsse
15 g Zucker
1 kleine Prise Salz

Haselnüsse in Stücke schneiden, in einer Pfanne trocken und abkühlen lassen. Zucker karamellisieren, Haselnüsse zurückgeben und mit einer Prise Salz vermengen. Auf Backpapier geben und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:
Eischnee, von oben

Palatschinke mit Eischnee-Tupfen garnieren und diese leicht abflämmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kristina Eberle

Mit Walnüssen gefüllte Topfenknödel, Beerengrütze und Honig-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:
250 g Topfen
1 Ei, Größe L
2 TL Butter
100 g Walnusskerne
2 EL Weichweizengrieß
4 EL Semmelbrösel
1 TL gemahlener Zimt
3 TL Zucker
1 Prise Salz
Salz, aus der Mühle

Den Topfen gut abtropfen lassen und mit dem Ei verrühren. Je 2 Esslöffel Semmelbrösel und Weichweizengrieß, sowie eine Prise Salz hinzugeben und glattrühren. Die Masse so lange wie möglich im Kühlschrank ruhen lassen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und gut salzen.

Die Hälfte der Walnusskerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die andere Hälfte im Mörser oder Multizerkleinerer fein mahlen.

Einen Teil der gehackten Walnusskerne für die Garnitur zur Seite stellen.

Zu den gehackten Walnusskernen in der Pfanne 1 Teelöffel Butter geben und die gemahlenen Walnüsse sowie 2 Teelöffel Zucker hinzugeben. Alles kurz rösten, bis es leicht karamellisiert. Abkühlen lassen.

Aus der Masse Knödel formen, etwas von der Walnussmischung in die Mitte geben und die Knödel gut verschließen. Die Knödel in das kochende Wasser geben. Bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen bis die Knödel oben schwimmen. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen und die restlichen Semmelbrösel goldbraun rösten. Restlichen Zucker und Zimt zu den Bröseln geben. Knödel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in der Bröselmischung wälzen.

Für die Beerengrütze:
250 g TK-Beerenmischung
87 ml Kirschsaft
½ EL Speisestärke
1 TL gemahlener Zimt
1 EL Zucker

3 Esslöffel Kirschsaft in einen Messbecher geben und mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft in einem Topf mit der Beerenmischung und Zucker und Zimt aufkochen. Die angerührte Speisestärke hinzugeben und nochmal aufkochen lassen. Kurz köcheln lassen und wenn sie angedickt ist vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen.

Für das Honig-Eis:
225 g Sahne
150 ml gesüßte Kondensmilch
45 g flüssigen Honig
1 Vanilleschote
1 TL Meersalzflocken

Sahne steif schlagen. Etwas steife Schlagsahne abnehmen und am Ende für die Garnitur nutzen. Kondensmilch und Honig nach und nach hinzugeben und vorsichtig unterheben. Vanilleschoten der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und das Mark ebenfalls unterheben. Salz dazu geben und nochmal kurz verrühren.

Die Masse in die Eismaschine geben und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:
Schlagsahne, von oben
1 Zweig Zitronenmelisse
Gehackte Walnüsse, von oben
½ TL Meersalzflocken

Eis nach Geschmack mit Meersalzflocken bestreuen. Mit Zitronenmelisse und zuvor gehackten Walnüssen sowie geschlagener Sahne garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katherina Gleich

Apfelstrudel mit Vanillesauce und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudelteig:
1 Spritzer Weißweinessig
2 EL neutrales Öl + Öl zum Einstreichen
250 g Weizenmehl, Type 550 + Mehl, zum Ausrollen
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Salz mischen. Öl, Weißweinessig und ca. 120 ml lauwarmes Wasser dazugeben und ca. 2 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Eine Schüssel mit Öl auspinseln. Den Teig hineinlegen und mit Öl bestreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Eine mit heißem Wasser ausgekochte Edelstahlschüssel darüber setzen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Teig auf einem bemehlten glatten Baumwoll-Küchentuch dünn ausrollen und anschließend mit den Händen möglichst dünn ausziehen.

Für die Füllung:
4 Äpfel, Boskoop
1 Zitrone, Saft
80 g Rosinen
30 g Butter
1 EL Rum 40%
50 g Semmelbrösel
50 g Zucker
2 TL gemahlener Zimt

Rosinen in Rum mit etwas Wasser und Zucker einweichen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Rosinen vermengen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben und 2-3 Minuten goldbraun rösten. Mit der Apfelmasse vermengen.

Für die Fertigstellung:

Den Strudelteig mit der Apfelmasse füllen. Ca. 1 cm Rand freilassen.

Die Seiten etwas einschlagen und den Strudel mithilfe des Baumwoll-Küchentuchs aufrollen.

Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20-25 Minuten backen.

Für die Vanillesauce:
3 Eier
300 ml Sahne
1 Vanilleschote
50-60 g Zucker
Tonkabohne, zum Reiben
1 Prise Fleur de Sel

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanilleschote, Vanillemark, Zucker und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. 10 Minuten ziehen lassen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe zur der Sahne-Mischung geben und kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. So lange rühren, bis eine dickflüssige Vanillesauce entsteht. Mit etwas geriebener Tonkabohne und einer kleinen Prise Fleur de Sel abschmecken.

Für die Walnüsse:
50 g Walnüsse
1 EL Butter
2 EL Zucker
1 Prise Fleur de Sel

Butter und Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen. Walnüsse zugeben und im Karamell wenden, sodass alle Nüsse gleichmäßig überzogen sind. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Minze
Puderzucker, zum Bestreuen

Strudel mit Minze und Puderzucker garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.