

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2025** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Hausmannskost" mit Björn Freitag**



Franziska Kolb

Geschmälzte schwäbische Maultaschen mit karamellisierten Schmelzzwiebeln, Eier-Petersilien-Topping und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier
200 g Weizendunst/Spätzlemehl
100 g Weizenmehl, Type 405
1 EL Rapsöl

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß beiseitestellen. Zwei Eigelbe, ein Vollei, beide Mehlsorten, Öl und 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Mit den Händen, ggf. mit feuchten Händen, den Teig zu einer Kugel formen und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung:

250 g gemischtes Hackfleisch, Schwein und Rind
100 g Bratwurstbrät
100 g Speck
100 g Blattspinat
1 mittelgroße weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Brezel vom Vortag
1 Ei
2-3 EL Butter
1 TL Senf
½ Bund Petersilie
Paniermehl, zum Abbinden
Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brezel einige Zeit in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und von den Stielen befreien. Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein hacken und mit dem Speck in einer Pfanne in Butter anrösten. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen.

Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie hacken.

Hackfleisch, Brät, Spinat-Zwiebel-Speckmasse, Knoblauch, Brötchen, Ei, Senf, Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer mit den Händen zu einem gut streichbaren Teig verkneten. Masse ggf. mit Paniermehl abbinden.

Für die Fertigstellung:

Eiklar, s.o.
Butter, zum Braten
2 L Rinderfond

Den Nudelteig mithilfe der Nudelmaschine bis Stufe 4-5 ausrollen. Der Teig sollte rechteckig in langen Bahnen zugeschnitten sein.

Fleischmasse darauf verteilen und einen langen, ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Diesen mit einem Eiklar bestreichen. Nun den Teig einmal zur Mitte falten. Anschließend nochmal zur gegenüberliegenden Kante falten. Kanten mit Eiweiß bestreichen und den Rand festdrücken. Maultaschen mittels eines Holzkochlöffels in der gewünschten Größe portionieren und mit einem Messer trennen.

Fond zum Kochen bringen und Maultaschen darin ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschen darin goldgelb anbraten.

Für die Zwiebeln: Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Mit Öl, Puderzucker, Salz und Pfeffer mischen und in einer Pfanne ohne weiteres Fett schmelzen. Zum Schluss ein Stück Butter hinzugeben.

- 2 rote Zwiebeln
- 1 TL Butter
- 1-2 EL Rapsöl
- 1 Prise Puderzucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Topping: Eier in Wasser wachweich kochen, abschrecken, pellen, klein hacken und am Ende über die angerichteten Maultaschen geben.

Rapsöl in einem kleinen Topf mit Salz erhitzen. Petersilie darin kurz frittieren und anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend auf das Ei geben.

- 2 Eier
- 1-2 Zweige Petersilie
- 50 ml Rapsöl
- Salz, aus der Mühle

Für den Salat: Feldsalat gut waschen und trockenschütteln. Zwiebel abziehen und hacken.

Speck in Würfel schneiden, auslassen und Zwiebel zugeben. Mit Essig ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit saurer Sahne und Olivenöl abschmecken. Über den Feldsalat geben und in einer Schüssel anrichten.

- 250 g Feldsalat
- 50 g Speck
- ½ rote Zwiebel
- 1 EL saure Sahne
- 5 EL Weißweinessig
- 1 EL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robert Osterwalder

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

400 g Kalbsfilet
100 g kleine braune Champignons
1 Schalotte
50 g Butter
250 ml Schlagsahne
150 ml Kalbsfond
50 ml trockener Weißwein
1 EL Worcestersauce
1 Bund Petersilie
2 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und vierteln. Schalotte abziehen und fein hacken. Kalbsfilet in dünne Streifen schneiden und mit Mehl gleichmäßig leicht bestäuben. 25 g Butter in einer Pfanne schmelzen und das Kalbfleisch kurz anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Champignons in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, und ebenfalls anbraten. Mit Worcestersauce ablöschen und kurz weiter braten. Champignons mit dem Kalbfleisch warm stellen. Restliche Butter in die Pfanne geben, schmelzen und die Schalotten kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen, dann Kalbsfond angießen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Etwas einkochen, 125 ml Sahne zugeben und auf kleiner Hitze zu einer cremigen Sauce reduzieren. Das Fleisch und die Champignons beifügen und kurz aufkochen. Restliche Sahne mit dem Stabmixer mittelsteif schlagen. Petersilie fein hacken.

Fleisch auf dem Teller anrichten, mit einem Esslöffel Schlagsahne und gehackter Petersilie garnieren.

Für die Rösti:

300 g festkochende Kartoffeln
1 rote Cherrytomate
50 g Butter
50 g Butterschmalz
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln 5 Minuten dämpfen, dann kaltstellen. Kartoffeln schälen und raspeln. Mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelraspel anbraten. Kartoffeln zu einem runden Fladen formen. Butter in kleinen Stücken begeben und Rösti auf beiden Seiten ca. 10 Minuten knusprig braten. Rösti auf dem Teller anrichten und mit der Tomate garnieren.

Für den Gurkensalat:

200 g Minigurken
1 Orange, mit dicker Haut
75 ml Apfelessig
1 TL Senf
150 ml Olivenöl
1 Bund Dill
½ EL Knoblauchpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurken fein würfeln. Mit einem Sparschäler einen 2 cm breiten Streifen der Orange schälen. Schale fein hacken. Dill hacken. In einer Schüssel die Orangenschale, Apfelessig, Senf, Dill und Knoblauchpulver verrühren. Langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen Olivenöl einträufeln, bis das Dressing emulgiert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing unter die Gurken mischen und gut vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Joshua Vogel

Gebackenes Ei mit Frankfurter Grüne Sauce, lauwarmem Bratkartoffelsalat und eingelegten roten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für das gebackene Ei:

3 Eier
150 ml Essigessenz
50 g Mehl
100 g Paniermehl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel

Das Fett in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Etwa 1 Liter Wasser mit 150 ml Essigessenz in einem kleinen Topf auf etwas unter der Siedetemperatur erhitzen. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen.

Nacheinander zwei Eier in ein kleines Sieb aufschlagen, um den sehr flüssigen Bestandteil des Eiweißes abzutrennen. Anschließend vorsichtig in das Wasser gleiten lassen.

Je nach Größe und Frische der Eier, diese jeweils 2-3 Minuten pochieren. Anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.

Sobald die Eier abgekühlt sind, vorsichtig mit Küchenpapier trockentupfen und in einer klassischen Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl, mit Salz und Pfeffer gewürzt, panieren.

In der Fritteuse bei 180 Grad goldbraun ausbacken und anschließend mit einem Küchenpapier überschüssiges Fett abtupfen.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

1 Bund Frankfurter Grüne Sauce
Kräuter (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch)
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb & Saft
150 g saure Sahne
150 g Schmand
75 ml Milch
2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Apfelessig
250 ml Rapsöl
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch mit Senf in einem hohen Gefäß vermischen und in einem dünnen Strahl langsam das Rapsöl mit dem Pürierstab reinemulgieren.

Knoblauch abziehen und reiben. Mayonnaise mit saurer Sahne, Schmand und Knoblauch vermischen.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Einige Kräuter zur Dekoration aufbewahren, den Rest mit einem Messer fein hacken.

Kräuter zur Mayonnaise-Schmand-Mischung geben, pürieren und mit Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft würzen.

Für den Bratkartoffelsalat: Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in gut gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten vorkochen, anschließend abgießen und etwas ausdampfen lassen.

4 festkochende Kartoffeln
4 Radieschen
6 Cherrytomaten
2 Gewürzgurken
1 rote Zwiebel
1 Schalotte
150 ml Gemüsefond
50 ml Apfelessig
2 TL Senf
Rapsöl, zum Braten
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in einer Pfanne mit etwas Rapsöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit etwas Rapsöl leicht glasig anschwitzen, dann mit Gemüsefond ablöschen. Von der Hitze nehmen und mit Apfelessig, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Zwiebel abziehen, Radieschen putzen. Radieschen und rote Zwiebel in 1 mm feine Ringe hobeln, Tomaten vierteln und Gewürzgurken feinwürfeln. Alle Zutaten vorsichtig durchmischen und nochmals abschmecken.

Für die eingelegten Zwiebeln: Essig mit 200 ml Wasser, Senfkörnern, Wacholderbeeren, Zucker, Pfeffer und Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen.

1 rote Zwiebel
200 ml weißer Tafelessig
1 EL Senfkörner
2 Wacholderbeeren
50 g Zucker
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 TL Salz

Zwiebel abziehen, fein hobeln und in den heißen Essigsud legen. Vom Herd nehmen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Garnitur: Bratkartoffelsalat in einem Servierring anrichten. Gebackenes Ei auf Bratkartoffelsalat servieren und mit den eingelegten Zwiebeln toppen. Daneben mit einem Löffel elegant die Grüne Sauce entlangziehen, diese mit einzelnen Kräutern (z. B. Kerbel) garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Marquardt

Fleischpflanzerl mit Zwiebel-Bier-Sauce, Kartoffelpüree, Zwiebelringen und rahmigem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

400 g Kalbshackfleisch
100 g Tramezzini
1 Zwiebel
½ Zitrone, Abrieb
1 Ei
50 g Butter
150 ml Sahne
2 TL Dijonsenf
¼ Bund glatte Petersilie
100 g Paniermehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln, in der Hälfte der Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und für die weitere Verwendung auskühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Tramezzini in Sahne einweichen, dann ausdrücken. Eingeweichtes Brot mit dem Hackfleisch vermengen. Petersilie, Ei und Senf hinzugeben und nochmals gut vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und nochmals vermengen.

Masse zu gleichmäßigen Fleischpflanzerl formen, in Paniermehl wenden und in der restlichen Butter goldgelb braten. Fleischpflanzerl 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und servieren.

Für die Zwiebel-Bier-Sauce:

1 Zwiebel
150 ml dunkles Bier
150 ml Rinderfond
Stärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen in der Pfanne der Fleischpflanzerl anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln mit Bier und Fond ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur gewünschten Konsistenz mit Stärke abbinden.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
150 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch und Butter verrühren. Das Püree mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Zwiebelringe:

1 Zwiebel
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine, gleichmäßige Ringe schneiden. Leicht mit Paprikapulver bestreuen und anschließend mehlieren. Zwiebelringe im heißen Fett goldgelb frittieren, herausnehmen, abtropfen lassen und vor dem Servieren leicht salzen.

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	Gurke waschen und trockentupfen. Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Gurke in feine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermengen. Gurkenscheiben nun etwa 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Schmand mit
1 Limette, Abrieb	Weißweinessig und Olivenöl vermengen und mit Limettenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken abtropfen lassen und mit dem Dressing vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unter den Gurkensalat heben.
100 g Schmand	
1 EL Weißweinessig	
½ Bund Dill	
2 EL Olivenöl	
1 Prise Zucker	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nimo Radtke

Dreierlei Semmelknödel mit Rotweinreduktion und Birnen-Walnuss-Feldsalat mit Brombeer-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

250 g altbackene Brötchen
2 Eier
200 ml Vollmilch, 3,5 % Fett
20 g Petersilie
2 EL Mehl
3 EL Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch erwärmen. Brötchen würfeln.

Eier mit der Hälfte der Milch verquirlen, Salz hinzufügen und die Brötchenwürfel mit der Mischung bedecken. 2-3 Minuten einziehen lassen.

Petersilie hacken und zu der Masse Brötchenmasse hinzufügen. Restliche Milch, Mehl und Semmelbrösel hinzufügen und alles vermengen. Salzen und pfeffern. Masse 5 Minuten rasten lassen, dann gleichmäßig auf 3 Schalen aufteilen.

Für die Pilz-Variante:

100 g Kräuterseitlinge
2 Schalotten
20 g Gruyère

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Schalotten mit Pilzen anbraten. Gruyère reiben. Die Hälfte der Pilz-Schalotten-Mischung mit Gruyère in die erste Schale mit der Knödel-Grundmasse geben und vermengen.

Restliche Pilz-Schalotten-Mischung für die Sauce beiseitestellen.

Für die Käse-Speck Variante:

50 g Bauchspeck am Stück
50 g Gruyère

Gruyère reiben. Bauchspeck würfeln und in einer Pfanne anbraten. In die zweite Schale mit der Knödel-Grundmasse geben und gut vermengen.

Für die Spinat-Variante:

80 g Blattspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 g Gruyère

Spinat blanchieren, abschrecken und ausdrücken. Spinat fein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden. Spinat mit Schalotte und Knoblauch anschmoren.

Gruyère reiben. Spinat-Zwiebel-Mischung und Gruyère zum dritten Teil der Knödel-Grundmasse geben und vermengen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Hände mit kaltem Wasser anfeuchten und aus den unterschiedlichen Massen Knödel formen. Knödel in leicht kochendem Salzwasser für 10-15 Minuten gar ziehen lassen

Für die Rotweinreduktion:

125 ml Rotwein
75 ml Portwein
200 ml Rinderfond
30 g Butter
1 Lorbeerblatt
2-3 Zweige Thymian
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Überreste der Pilz-Schalotten-Mischung mit Rot- und Portwein deglacieren. Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen. Auf ca. 100 ml reduzieren lassen. Dann Rinderfond hinzufügen und erneut reduzieren lassen. Temperatur reduzieren und die Butter mit einem Schneebesen einrühren.

Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und unter erneutem aufkochen die Reduktion abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat: Feldsalat abbrausen. Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Walnuss grob zerkleinern. Alles vermengen. Kurz vor dem Servieren Dressing dazugeben.
100 g Feldsalat
1 große reife Birne
50 g Walnuss

Für das Dressing: Brombeeren auftauen lassen. Brombeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit Balsamicoessig, Waldhonig, Dijonsenf und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer und ggf. Zucker, wenn Brombeeren sehr säuerlich sind, abschmecken.
50 g TK-Brombeeren
1 EL Balsamicoessig
1 TL Waldhonig
½ TL Dijonsenf
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Pekannüsse rösten und über Salat geben.
30 g Pekannüsse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Tappe

Schweinefilet im Speckmantel in Pilzrahmsauce, Kartoffel-Maronen-Stampf und buntem Frisée-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Strang Schweinefilet
8 Scheiben Bacon
Pflanzenöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schweinefilet in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden, leicht pfeffern und die Scheiben mit je zwei Streifen Bacon umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten braten, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Für die Pilzrahmsauce:

100 g Kräuterseitlinge
100 g braune Champignons
6 getrocknete Shiitake
2 mittelgroße Schalotten
½ Bund glatte Petersilie
200 ml Sahne
200 ml Pilzfond
Speisestärke, zum Abbinden
1 Prise Zimt
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilzfond in einen kleinen Topf geben, zum Kochen bringen und getrocknete Shiitake hinzugeben. Ca. 3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und den Sud ziehen lassen. Champignons und Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schalotten in der Pfanne, in der das Schweinefilet angebraten wurde, glasig anschwitzen. Die Hitze reduzieren und die Pilze hinzugeben und braten. Mit Pfeffer würzen. Shiitake aus dem Fond nehmen, beiseitestellen und mit dem Pilzfond die Pilze ablöschen. Etwas köcheln lassen und mit Sahne aufgießen. Mit Zimt, Zucker und Salz abschmecken. Petersilie unterheben. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz mit Speisestärke abbinden. Gebratenes Schweinefilet in die Sauce geben und für weitere 4 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und weitere 2 Minuten ziehen lassen und servieren.

Für den Kartoffel-Maronen-Stampf:

300 g vorw. festkochende Kartoffeln
80 g vorgegarte Maronen
200 ml Sahne
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in leicht gesalzenem Wasser garkochen. Maronen fein hacken. Kartoffeln abgießen. Maronen zu den Kartoffeln geben, Butter hinzugeben und mit Sahne übergießen. Herdplatte ausschalten. Mit Muskatnuss, Zucker und Salz würzen und zu einem Stampf stampfen. Eventuell mit etwas Sahne bis zur gewünschten Konsistenz nacharbeiten.

Für den Salat:

1 kleiner Frisée-Salat
2 Möhren
1 Nashi-Birne
1 kleine Schalotte
1,5 EL Sushi-Reisessig
½ EL Mirin
2 EL Erdnussöl
1 Prise Salz

Salat vom Strunk befreien, in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trockenschleudern. Möhre schälen und in feine Stifte hobeln. Nashi-Birne waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Stifte hobeln. Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Erdnussöl mit Reisessig und Mirin zu einem Dressing verrühren und mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren alles mit Dressing vermengen.

Für die Garnitur: Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Petersilie
1 Frühlingszwiebel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Fleisch mit
1-2 Zweige glatte Petersilie Frühlingszwiebel und Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.