

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10.03.2025** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Tanja Rauscher

Pilz-Rahmgeschnetzeltes mit Knöpfle und Kopfsalat mit Joghurt-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Rahmgeschnetzelte:

250 g Hähnchenbrustfilet
 200 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 150 g Schlagsahne
 200 ml Waldpilzfond
 100 ml Weißwein
 ¼ Bund Schnittlauch
 2 EL Mehl
 3 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchen in Würfel schneiden. Champignons putzen und halbieren oder in Viertel schneiden. Fleisch im Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen. Zwiebel abziehen und hacken. Glasig anschwitzen. Champignons in die Pfanne geben und goldbraun braten. Waldpilzfond, Weißwein und die Sahne hinzufügen und wenige Minuten dicklich einkochen. Nach Bedarf etwas mit Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch kurz bei niedriger Hitze mitziehen lassen. Den Schnittlauch hacken und etwas davon in die Sauce geben. Einen Teil als Dekoration vor dem Servieren über das Pilz-Rahmgeschnetzelte geben.

Für die Knöpfle:

3 Eier
 2 EL Butter
 300 g Mehl
 1 TL Salz

125 ml Wasser mit Eiern, Butter, Mehl und Salz vermengen und die Knöpfle durch das Spätzlesieb drücken. In kochendem Salzwasser für ca. 2 Minuten garen. Knöpfle abgießen oder abschöpfen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfle darin vor dem Servieren darin anbraten.

Für den Kopfsalat mit Joghurt-Dressing:

100 g Kopfsalat
 ¼ Zitrone, Saft
 3 EL Naturjoghurt
 1 EL Balsamico Bianco
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 1/4 Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einen Spritzer Zitronensaft mit Joghurt, Balsamico und dem Öl glatrühren. Dill hacken und unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und zu dem Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.