

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2021** ▪
Tagesmotto „Unterirdisch“ mit Björn Freitag



Martin Steffen

**Steckerrübenstampf mit Zuckerrübensauce, gerösteten
Pumpernickelbrösel und Blutwurstpraline**

Zutaten für zwei Personen

Für den Stampf:

300 g Steckerrüben
 1 Zitrone
 200 ml Geflügelfond
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Steckerrübe schälen, vom Strunk befreien, würfeln und in Fond und Sahne weichkochen. Stampfen und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

1 Stück Butter
 1 EL Zuckerrübensirup
 3 EL Geflügelfond
 1 EL Balsamico-Essig
 Rauchsatz

Sirup, Fond und Essig erhitzen, mit Rauchsatz abschmecken und mit der Butter montieren.

Für die Brösel:

30 g Pumpernickel
 20 g Haselnussblättchen
 2 EL Butter
 2 EL Olivenöl
 1 Zweig glatte Petersilie
 15 g Panko
 Salz, aus der Mühle

Pumpernickel zerreiben und mit Panko und Nüssen in Butter und Olivenöl leicht rösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden untermengen und alles mit Salz abschmecken.

Für die Praline:

100 g Blutwurst
 1 Ei (Eigelb)
 2 EL Semmelbrösel
 1 Ei, zum Panieren
 Panko, zum Panieren
 Mehl, zum Panieren

Blutwurst pellen und in kleine Würfel schneiden. Ei trennen und Eigelb auffangen. Blutwurst zusammen mit Eigelb und Semmelbröseln zu einem Teig pürieren und formen.

Pralinen nacheinander in Mehl, Ei und Panko wälzen und in einer Fritteuse bei 170 Grad bräunen. Auf Küchentuch abtropfen lassen.



Eine Praline darf nicht in eine zu kalte Fritteuse, da sie sonst zu lange braucht und dadurch zerfällt. Besser ist es, die Praline schnell bei voller Hitze kross auszubacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.