

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2024** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Maren Höfle

Frikadellen mit Senf-Dip, Parmesan-Kartoffelstampf und Blattspinat mit Mandeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

200 g Rinderhackfleisch
 100 g gemischtes Hackfleisch
 1 altbackenes Brötchen vom Vortag
 1 Zwiebel
 1 Ei
 Butter, zum Braten
 Butterschmalz, zum Braten
 2 EL Dijonsenf
 1 Bund krause Petersilie
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 2 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Hackfleisch mit Mehl, Ei, Gewürzen und Petersilie vermengen. Brötchen aus dem Wasser nehmen, auswringen und unter die Fleischmasse heben. Gedünstete Zwiebeln zum Teig geben und ebenfalls untermengen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für Senf-Dip:

2 EL Dijonsenf
 2 TL Crème fraîche
 3 kleine Gewürzgurken
 Salz, aus der Mühle

Gewürzgurken fein würfeln. Senf, Crème fraîche und Gewürzgurken miteinander vermengen. Nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 100 g Parmesan
 100 ml Milch
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser kochen. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen und anschließend stampfen. Mit Parmesan, Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die den Blattspinat:

200 g frischer Blattspinat
 1 Zwiebel
 2 EL gehobelte Mandeln
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Spinat waschen, trockenschleudern und ebenfalls in die Pfanne geben. Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mandeln in einer weiteren Pfanne ohne Fett rösten und den Spinat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.