

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2019** ▪  
**Motto „Kartoffel“ mit Alexander Kumptner**



**Nicole Starke**

**Zweierlei lippischer Pickert:**

**Mit Bacon und Leberwurst & Mit Apfel- und Pflaumenmus**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig:**

200 g Kartoffeln  
 2 Eier  
 50 g Rosinen  
 100 ml warme Milch  
 200 g Mehl  
 ½ Tüte Trockenhefe  
 Rapsöl, zum Braten  
 1 TL Zucker  
 1 TL Salz

Die Hefe in warmer Milch und einer Prise Zucker auflösen. Kurz gehen lassen.  
 Kartoffeln schälen, fein reiben und ausdrücken.  
 Mehl und Eier unterrühren, die Hefemischung hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Salz und Zucker unterheben.  
 Teig halbieren. In die eine Hälfte des Teiges Rosinen einrühren.  
 An einem warmen Ort ca. 20 min. gehen lassen.  
 Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise (fingerdick) ausbacken.

**Für das Apfelmus:**

2 Äpfel  
 15 ml Apfelsaft  
 1 Vanilleschote  
 50 g Zucker  
 1 Prise Zimt

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Apfelstücke mit Apfelsaft, Vanillemark und –schote, Zucker und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Am Ende die Vanilleschote wieder entfernen und den Rest pürieren.

**Für das Pflaumenmus:**

500 g reife Pflaumen  
 1 Zweig Bohnenkraut  
 15 ml Apfelsaft  
 1 Prise Zimt  
 50 g Zucker

Pflaumen entkernen, vierteln und mit Apfelsaft, Zimt, Zucker und Bohnenkraut weich kochen. Am Ende das Bohnenkraut wieder entfernen und alles pürieren.

**Für die Leberwurst:**

70 g Lippische Leberwurst

Leberwurst in Scheiben schneiden und die Haut entfernen.

**Für den Bacon:**

4 Scheiben Bacon

Bacon in der Pfanne ohne Fett kross braten.

Lippischer Pickert mit Rosinen mit Apfel- und Pflaumenmus servieren.  
 Lippischer Pickert ohne Rosinen mit Leberwurst und Bacon servieren.



Gloria Wiendl

## Kartoffel-Frikadellen mit Schafskäsefüllung, Knoblauch-Dip und Babyspinat-Chips

Zutaten für zwei Personen

### Für die Kartoffel-Frikadellen:

500 g große Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 g Butter  
1 Ei  
100 g Schafskäse  
1 Bund Thymian  
1 EL Kartoffelstärke  
Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, würfeln und in im Topf gar kochen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Ei trennen.

Eigelb, Kartoffelstärke, Zwiebel- und Knoblauchwürfel und gekochte Kartoffeln in eine Schale geben und gut mit Hilfe eines Handrührgeräts verkneten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig abschmecken. Aus der Masse Frikadellen formen und Schafskäse in die Mitte legen. Dann die Frikadelle gut verschließen.

Öl in Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

### Für den Knoblauch-Dip:

1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
200 g Crème fraîche  
200 g Saure Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und Saure Sahne vermengen. Knoblauch abziehen, würfeln und dazugeben. Zitrone halbieren und auspressen. Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

### Für die Babyspinat-Chips:

100 g frischen Babyspinat  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Babyspinat waschen. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat "durchziehen".

Spinat auf ein Backblech legen und für ca. 15 min in den Ofen schieben.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marina Grosch**

**Wareniki:**

**Teigtaschen mit Kartoffelfüllung**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:** 120 ml Wasser zum Kochen bringen. Mehl durchsieben und mit einer Prise Salz vermischen. Eine Mulde formen, Pflanzenöl und heißes Wasser hinein gießen, alles verrühren und dann zu einem glatten Teig verkneten. Ruhen lassen. Sobald die Füllung fertig ist, eine Rolle aus dem Teig formen, in kleine Stücke schneiden, diese dünn ausrollen und mit Hilfe eines großen Wasserglas' kreisrunde Scheiben ausstechen.

160 g Mehl  
1 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

**Für die Füllung:** Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und mit einem Lorbeerblatt in einem Topf weich kochen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Pflanzenöl braten. Dill abrausen, trockenwedeln und klein hacken.

2 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln  
2 Schalotten  
2 EL Kräuterquark  
1 Lorbeerblatt  
½ Bund Dill  
2 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln durch die Presse drücken, Schalotten, Kräuterquark und Dill untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Teigstücke mit der Kartoffelmischung befüllen und am Rand mit der Hand fest zusammendrücken. In kochendem Wasser 2-3 min gar kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und warm halten.

**Für die Garnitur:** Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten.

50 g durchwachsener Speck am Stück  
200 g Smetana, 30% Fett (russischer Sauerrahm)

Wareniki mit Speckwürfeln auf Tellern anrichten und mit je einem Klecks Smetana servieren.