

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Februar 2024**  
**Tagesmotto „Schmotziger Donnerstag“ mit Björn Freitag**



**Martina Bobrich**

**Fleischkrapfen mit Sauerkraut**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fleischkrapfen-Teig:**

100 g Butter  
 220 ml Milch  
 Butterschmalz, zum Braten  
 1 Prise gemahlener Kümmel  
 125 g Weizenmehl  
 125 g Roggenmehl  
 Rapsöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Die Mehle in eine Schüssel sieben, salzen und Kümmel zufügen. Milch und Butter in einem Topf kurz aufkochen und zum Mehl gießen. Alles gut durchkneten. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Teig in Quadrate ausstechen oder schneiden.

**Für die Füllung:**

500 g kräftig geräucherter Kassler am Stück, alternativ Rauchfleisch  
 100 g geräucherter Bauchspeck  
 2 festkochende Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 1 Ei  
 3 EL Butter  
 200 g Butterschmalz, zum Braten  
 Getrockneten Majoran, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck, Kassler und Kartoffeln ebenfalls fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Speck, Kassler und Zwiebel darin kräftig anrösten. Anschließend die Kartoffelwürfel hinzugeben und vermengen. Mit Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Füllung bis zur weiteren Verwendung abkühlen lassen. Anschließend die Füllung in die Mitte der ausgestochenen Teig-Quadrate setzen. Eine Ecke zur anderen schlagen und die Teigtaschen zu Dreiecken falten. Den Rand mit Ei verkleben und mit dem Fingerrücken oder einer Gabel andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Krapfen darin schwimmend goldgelb ausbacken. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

**Für das Sauerkraut:**

500 g Sauerkraut  
 60 g geräucherter Bauchspeck  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 TL Butter  
 250 ml Rinderfond  
 1 Prise Zucker  
 1 Lorbeerblatt  
 Kümmel, zum Würzen  
 Wacholderbeeren, zum Würzen  
 Paprikapulver, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Speck, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und gut durchrühren. Mit Rinderfond auffüllen und mit Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeer, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Sauerkraut in einem Sieb waschen, etwas auspressen und in den Topf zum Rinderfond geben. Das Kraut leicht köcheln lassen bis der gewünschte Biss erreicht ist. Mit Paprikapulver abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Michael Gerhardy**

## **Mutzenmandeln mit Vanillesauce und Heidelbeerkompott**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Mutzenmandeln:**

½ Zitrone, Abrieb  
1 Ei  
50 g weiche Butter  
Butterschmalz, zum Frittieren  
1 EL Rum  
Tonkabohne, zum Reiben  
3 EL gehackte Mandeln  
175 g Mehl  
1 TL Backpulver  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig nach Belieben mit Salz, Tonkabohne und Rum abschmecken. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ca. 1 cm dick ausrollen und in Mutzenform ausstechen.

Butterschmalz auf 170°C erhitzen und die Mutzen darin ausbacken. Die ausgebackenen Mutzen auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für die Fertigstellung der Mutzenmandeln:**

10 EL Zucker  
1 EL Zimt

Zucker und Zimt mischen. Die fertiggebackenen Mutzenmandeln in dem Zimt-Zuckergemisch wälzen.

### **Für die Vanillesauce:**

1 Ei  
400 ml Vollmilch  
1 Vanilleschote  
15 g Speisestärke  
30 g Zucker

Stärke mit 2 EL der Milch glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und erwärmen. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Vanilleschote, ausgekratztes Mark und Zucker in die Milch geben. Unter Rühren weiter erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vanilleschote entfernen und die angerührte Stärke unter Rühren dazugeben. Milch einmal kurz aufkochen lassen. Topf von der Hitze nehmen. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb unter die heiße Vanillemilch rühren und dann langsam das Eiweiß unterrühren.

### **Für das Heidelbeer-Kompott:**

150 g TK-Wildheidelbeeren  
1 Scheibe Ingwer  
½ Zitrone, Abrieb  
½ Orange, Abrieb  
100 ml Heidelbeersaft  
½ Vanilleschote  
1 Zimtstange  
½ TL Speisestärke  
1 EL Zucker

2 EL des Heidelbeersafts mit der Stärke glattrühren. Den Rest des Safts in einen Topf geben, Zucker dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die aufgelöste Stärke zu dem Saft geben und sämig rühren. Zimtstange, das Mark der Vanilleschote, den Orangen- und Zitronenabrieb und den Ingwer dazugeben, umrühren und abkühlen lassen.

Den Sud im abgekühlten Zustand durch ein Sieb geben und wieder in einem Topf auf den Herd stellen. Heidelbeeren dazugeben, langsam aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Helene Mayrwöger-Heinetzberger

## Gemüse im Bierteig mit Remoulade und Kartoffel-Speck-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für den Kartoffelsalat:

- 3 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 50 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Essiggurke
- ½ saurer Apfel
- 1 kleine Zwiebel
- 125 ml Rinderfond
- 3 EL Tafelessig
- ½ TL Dijonsenf
- 2,5 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 Zweige glatte Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch
- ½ EL Zucker
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen und kross braten. Anschließend zu den Kartoffeln geben.

Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Apfel schälen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Essiggurken fein würfeln.

Aus Fond, Essig, Öl und Senf ein Dressing herstellen und mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing zum Salat geben, vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.

### Für das Gemüse im Bierteig:

- ½ Knollensellerie
- ½ Blumenkohl
- 2 Eier
- 100 ml Bier
- 100 g Weizenmehl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Sellerie schälen. Gemüse waschen. Sellerie in kleine Rechtecke schneiden, Blumenkohl in Röschen. Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren, anschließend abschrecken. Aus den restlichen Zutaten einen glatten Teig rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüse durch den Bierteig ziehen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

### Für die Mayonnaise:

- 1 Ei
- 1 TL Dijonsenf
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

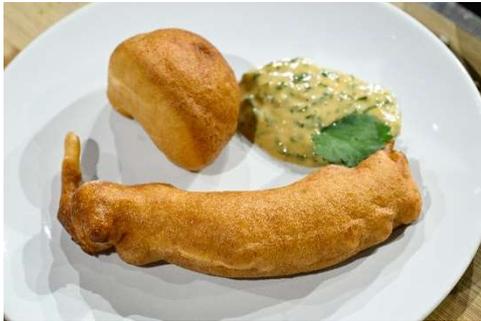
Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb und Senf mit einer Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß verrühren. Tröpfchenweise nun das Öl einträufeln lassen und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer Mayonnaise hochziehen.

**Für die Remoulade:** Ei ca. 10 Minuten hart kochen. Anschließend das Ei abschrecken, pellen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Essiggurken ebenfalls sehr fein würfeln. Kapern fein hacken. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Joghurt, Crème fraîche, Senf und Mayonnaise miteinander verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch, Essiggurken, Kapern, Zwiebel und Ei hinzugeben und nochmals vermengen.

2 Essiggurken  
1 EL Kapern  
1 Zitrone, Saft  
1 Ei  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Griechischer Joghurt  
1 EL Crème fraîche  
3 EL der selbstgemachten Mayonnaise,  
s.o.  
1 TL Dijonsenf  
¼ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Februar 2024**  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Zweierlei Frittiertes: Blumenkohl und Hähnchen im Bierteig mit Koriander-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Blumenkohl und Hähnchen  
im Bierteig:**

½ kleiner Blumenkohl  
 1 Hähnchenbrustfilet  
 2 Eier  
 50 ml Bier  
 5 EL Mehl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Blumenkohl putzen und in kleine Röschen trennen. Hähnchenbrust in gleichmäßige Streifen schneiden.

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen. Bier und Eigelb miteinander verrühren. Mehl unterheben und verrühren. Eischnee erst kurz vor dem Frittieren mit der Eigelbmasse vorsichtig vermengen. Blumenkohl und Hähnchen in Mehl wenden und durch den Bierteig ziehen. Anschließend in heißen Öl goldbraun frittieren.

**Für die Koriander-Mayonnaise:**

1 kleines Stück Ingwer  
 1 Zitrone, Abrieb  
 80 g japanische Mayonnaise  
 50 ml Sojasauce  
 ½ Bund Koriander

Sojasauce in einem Topf zu Sirup einkochen. Koriander waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Zitronenschale abreiben und auffangen. Ingwer schälen und ca. einen halben Teelöffel reiben und auffangen. Mayonnaise mit einem Teelöffel Sojasaucen-Sirup und Koriander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Ingwer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.