

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2021 ▪  
Tagesmotto „Regionale Klassiker“ mit Nelson Müller



**Gennaro Ippolito**

**Himmel un Ääd**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Blutwurst:**  
75 g Speck-Blutwurst

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Blutwurst häuten und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Rost legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten kross backen.

**Für die Röstzwiebeln:**  
50 g Zwiebel  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
1 EL Mehl  
1 TL Salz

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl, Paprikapulver und Salz mischen. Zwiebelringe in der Mehlmischung wälzen. Öl in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und die Zwiebelringe im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten. Evtl. etwas nachsalzen.

Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

**Für den Apfelkaramell:**  
1 süßer, grüner Apfel  
25 g Butter  
50 ml Obstler  
50 g Zucker

Apfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Apfelwürfel und Zucker zugeben, dann ständig rühren, bis sich ein helles Karamell bildet. Schnaps zugeben und weiter rühren, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Ggf. die Apfelwürfel auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abseihen. Auf Teller geben und abkühlen lassen.

**Für das Kartoffelpüree:**  
250 g halbfest kochende Kartoffeln  
40 g Butter  
50 g Sahne  
1 TL Kümmel  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 Prise Salz  
1 Prise weißer Pfeffer

Topf mit Wasser, Salz und Kümmel aufsetzen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und weich kochen, dann abgießen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen, über die Kartoffeln gießen und stampfen. Dann durch ein Sieb streichen.

**Für die Garnitur:**  
4 Halme Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Halme als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Makrina Schneider**

## **Badische Kartoffelsuppe mit Krächerle und Apfelküchle**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kartoffelsuppe:**

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
 1 kleine Karotte  
 70 g Knollensellerie  
 2 kleine Zwiebeln  
 ½ Knolle frischer Knoblauch  
 200 g haltbare Sahne  
 100 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln, Karotte und Sellerie schälen und klein schneiden.

Zwiebeln abziehen, eine Zwiebel würfeln, die andere in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die gewürfelte Zwiebel, Kartoffeln, Karotte und Sellerie darin anbraten. Mit 500 ml Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse so lange garen, bis es weich ist.

Anschließend alles fein pürieren und mit Muskat abschmecken. Sahne zur Suppe geben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Ggf. mit Milch verdünnen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hineingeben und die Zwiebelringe darin weich schmoren.

### **Für die Krächerle:**

2 Scheiben Toastbrot  
 ½ Knolle frischer Knoblauch  
 1 EL Butter  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Prise Oregano  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarin und Knoblauch zur Butter geben. Dann die Toastbrotwürfel hinzugeben, in der Butter schwenken und goldbraun anrösten. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Apfelküchle:**

2 große Äpfel, z.B. Elster o. Boskoop  
 2 Eier  
 250 ml Milch  
 150 g Mehl  
 1 TL Zimt  
 1 Vanillezucker  
 1 EL Zucker  
 Rapsöl, zum Braten

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Vanillezucker cremig

rühren. Milch und Mehl einrühren. Dann Eischnee unterheben und den Teig ruhen lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Apfelringe in den Teig eintauchen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen und die Apfelküchle darin wälzen.

### **Für die Garnitur:**

10 Halme Schnittlauch  
 1 Zweig Minze

Schnittlauch und Minze abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Suppe damit garnieren. Blättchen von der Minze abzupfen und diese als Garnitur für die Apfelküchle verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carsten Metzler

## Königsberger Kloppse mit Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

### Für die Kloppse:

250 g gemischtes Hackfleisch  
(Rind/Schwein)  
1 Zwiebel  
1 Ei  
½ TL Sardellenpaste  
50 g Kapern, mit Kapernwasser  
½ TL getrockneter, granulierter  
Knoblauch  
½ Bund krause Petersilie  
2-3 EL Paniermehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Hackfleisch, Zwiebel, Ei, getrocknetem Knoblauch und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Kapern auf ein Sieb geben, dabei das Kapernwasser auffangen. Kapern für die Sauce beiseitelegen. Masse mit Paniermehl binden und mit Sardellenpaste, Kapernwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse gleichmäßige Kloppse formen.

### Für den Fond:

1 Zwiebel  
1,5 l klarer Kalbsfond  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond erhitzen. Zwiebel abziehen und würfeln. Lorbeerblatt abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Lorbeerblatt zum Fond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 350 ml Fleischfond für die Sauce und ca. 250 ml für das Kochwasser der Kartoffeln zur Seite stellen. Die geformten Kloppse in den Fond geben und je nach Größe ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

### Für die Sauce:

1 Zitrone  
1 Ei  
40 g Butter  
125 ml Sahne  
1 EL Apfelessig  
½ Bund krause Petersilie  
1 EL getrocknete, granuliert Zwiebeln  
1-2 EL Mehl  
½ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf auslassen, unter Rühren Mehl hinzugeben und auf diese Weise eine Mehlschwitze herstellen. Unter ständigem Rühren mit Fleischfond (s. oben) ablöschen, dann Sahne angießen und getrocknete Zwiebeln hinzugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Hitze auf ca. 1/3 reduzieren, damit die Sauce nicht mehr kocht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kapern (von oben) und Petersilie zur Sauce geben und alles mit Zucker, Zitronensaft, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen und zur Bindung unter die Sauce rühren. Kloppse in die Sauce geben und ziehen lassen.

### Für die Kartoffeln:

6 mittelgroße Kartoffeln  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser mit ca. 250 ml Fleischfond (s. oben) garen. Anschließend abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Fröhlich

## Allgäuer Käsknöpfla mit Röstzwiebeln und Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Käsknöpfla:

300 g Spätzlemehl  
3 Eier  
50 g Bergkäse  
50 g Emmentaler  
50 g Weißlacker  
125 g Limburger  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 TL Salz

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Bergkäse, Emmentaler, Weißlacker und Limburger reiben. Spätzlemehl mit dem Salz und den Eiern vermengen. Mit Muskat würzen. Wenn nötig, etwas Wasser dazugeben und mit einem Kochlöffel den Teig so lange „abschlagen“, bis er Blasen wirft. In einem hohen Topf Salzwasser aufkochen, den Teig durch einen Spätzlehobel in das siedende Wasser reiben, vorsichtig umrühren und so lange im Topf lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Knöpfla abschöpfen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Dann abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine Auflaufform schichten und im Ofen warmstellen.

### Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel  
2 EL Semmelbrösel  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
5 EL Mehl  
1 TL Speisestärke  
Neutrales Öl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl mit Semmelbrösel,

Paprikapulver und Speisestärke mischen. Zwiebelringe in dieser Mischung wälzen und in einer Pfanne mit ausreichend Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Salat:

1 Kopfsalat  
40 g mittelscharfer Senf  
50 g flüssiger Honig  
50 ml Branntweinessig  
100 ml Mineralwasser  
½ Bund Schnittlauch  
100 ml neutrales Pflanzenöl  
1 TL Salz

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kopfsalat zupfen, waschen und trockenschleudern. Senf, Honig, Essig, Mineralwasser, Öl und Salz in einen Mixer geben und cremig pürieren. Mit Schnittlauch vermengen. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Gebratene Blutwurst mit Stielmus-Kartoffelpüree,  
Zwiebelringen und karamellisierten Apfelscheiben**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Blutwurst:**  
 200 g Blutwurst  
 Mehl, zum Mehlieren  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Blutwurst abziehen und die Wurst in sechs gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben von beiden Seiten kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für das Stielmus-Kartoffelpüree:**  
 400 g Stielmus  
 150 g mehlig kochende Kartoffeln  
 75 g Butter  
 25 ml Sahne  
 25 ml Milch  
 Muskat, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen lassen. Dann Kartoffel dazugeben. Butter unterrühren und alles stampfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stielmus abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und gut ausdrücken. Stielmus im Verhältnis 2:1 in das Püree geben und vermengen.

**Für die Zwiebelringe:**  
 6 kleine Schalotten  
 Mehl, zum Mehlieren  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in feine Ringe hobeln und in Mehl wenden. In heißem Öl goldgelb frittieren. Aus dem Öl nehmen, auf ein Küchenpapier geben und salzen. Beiseitestellen.

**Für die Apfelscheiben:**  
 1 Granny Smith Apfel  
 25 ml Weißwein  
 50 ml Apfelsaft  
 Zucker, zum Karamellisieren

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Apfel in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Zucker karamellisieren, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen bis der Sud eine sirupartige Textur hat. Apfelscheiben in die Pfanne geben und etwas köcheln lassen.

**Für die Garnitur:**  
 1 Beet grüne Kresse

Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.