

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Johann Lafer



Mario Kotaska

Kölscher Flönzstrudel mit Apfel-Meerrettich-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Flönzstrudel:

200 g schnittfeste Flönz (geräucherte Blutwurst)
½ Kopf Spitzkohl
6 Blätter Filoteig
2 Eier als Eistreiche
50 g Butter
2 EL scharfer Senf
½ Bund Majoran
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in etwas geschmolzener Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss gehackten Majoran unterheben.

Flönz entsprechend portionieren und mit Senf marinieren.

Filoteig überlappend auslegen, mit geschmolzener Butter bepinseln und eine zweite Schicht Teig auflegen. Die Ränder hierbei mit Eistreiche bepinseln. Nun den Spitzkohl länglich als Nest platzieren, Flönz darauf platzieren und stramm einrollen. Enden mit Eistreiche bepinseln und festdrücken. Mit restlicher Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

2 Granny Smith Äpfel
1 Stange frischer Meerrettich
150 g Sahnemeerrettich
2 Schalotten
20 g Ingwer
20 g Butter
4 cl Apfelessig

Schalotten abziehen, fein würfeln und farblos in Butter anschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen und leicht einköcheln lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zusammen mit Sahnemeerrettich zu den Schalotten geben und weich schmoren. Mit geriebenem Ingwer und frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Garnitur:

50 g kaltgerührte Preiselbeerkonfitüre
1 Schale Gartenkresse

Preiselbeeren und Kresse als Garnitur verwenden.

Apfel-Meerrettich-Gemüse mittig auf dem Teller anrichten und den Strudel darauf platzieren. Mit Preiselbeeren, Gartenkresse und frischer Meerrettichspäne garnieren.