

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2020 ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



**Königsberger Klopse mit Grünkohl-Meerrettich-Wirsing
und Zitronen-Kartoffelpüree**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Klopse:** Für den Kochsud die Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit der Gewürznelke darauf feststecken. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Fond aufkochen, die gespickte Zwiebel mit 2 Scheiben Ingwer, Knoblauch und den getrockneten Champignons hinzufügen und bis an den Siedepunkt erhitzen.
- 250 g Kalbshackfleisch
50 g entrindetes Toastbrot
1 Knoblauchzehe
½ Zwiebel
1 Zitrone
2 cm Ingwer
1 Ei
1 L Geflügelfond
3 EL Milch
3 eingelegte Sardellen
1 EL getrocknete Champignons
1 TL scharfer Senf
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Zweig glatte Petersilie
1 Muskatnuss
Chilisalz, zum Würzen
- Für die Klopse das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Sardellen klein schneiden und mit der Milch, dem Ei und dem Senf in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer glatrühren und mit den Toastbrotwürfeln vermischen. 1 TL Petersilie hacken und mit Hackfleisch vermengen. Ein wenig Zitronenschale abreiben. Hackfleischmasse mit Chilisalz, Muskatnuss und einer Messerspitze Zitronenabrieb kräftig würzen. Zu einem gleichmäßigen Teig vermischen, 5 Minuten ziehen lassen, nochmals vermischen und mit nassen Händen etwa 6 gleichgroße Klopse bzw. Kugeln in Golfballgröße daraus formen. In dem heißen Fond knapp unter dem Siedepunkt etwa 15-20 Minuten durchziehen lassen.
- Für die Sauce:** Für die Sauce 150 ml vom angesetzten Kochsud abnehmen und durch ein Sieb gießen. Die Klopse im restlichen Fond bei geschlossenem Deckel warmhalten.
- 150 ml Sahne
1 Zitrone
1 Zweig Dill
1 EL kleine Kapern
1 EL kalte Butter
1 Muskatnuss
1 EL Speisestärke
Mildes Chilisalz, zum Würzen
- Die Speisestärke in ein wenig kaltem Wasser glatrühren. Den abgenommenen Kochsud (150 ml) mit der Sahne in einem Topf aufkochen lassen, die angerührte Speisestärke nach und nach hinein rühren, bis die Sauce sämig bindet. Ein paar Minuten kaum merklich köcheln lassen. Die Butter untermixen.
- Den Topf vom Herd nehmen und die Kapern hineinrühren. Ein wenig Zitronensaft auspressen und einen Streifen der Zitronenschale 2 Minuten darin ziehen lassen, wieder entfernen. Die Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft, Chilisalz und Muskatnuss abschmecken. Ein wenig Dill hacken und einen Esslöffel Dill unter die Sauce rühren.
- Für das Zitronen-Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
80 ml Milch
1 Zitrone
2 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
- Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen, bräunen und zusammen mit der restlichen Butter unter die Kartoffelmasse mischen. Zitronenschale abreiben und das Püree mit einem Teelöffel Zitronenabrieb, Salz und Muskatnuss würzen.

Für den Grünkohl-Meerrettich- Wirsing:

<p>250 g Grünkohl 250 g Wirsing 80 ml Geflügelfond 3 cm Meerrettich 1 Muskatnuss 1 EL kalte Butter Mildes Chilusalz, zum Würzen Kapernäpfel, zum Garnieren Salz, aus der Mühle</p>	<p>Den Grünkohl von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen zupfen. Etwa 4 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und überschüssiges Wasser ausdrücken.</p> <p>Die Wirsingblätter von den Blattrippen schneiden und in 1,5 cm große Blätter schneiden. In Salzwasser etwa 5 Minuten noch leicht bissfest kochen, abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und überschüssiges Wasser ausdrücken.</p> <p>Vor dem Anrichten Grünkohl und Wirsing in Geflügelfond kurz erhitzen. Zum Schluss mit Chilusalz und etwas Muskatnuss würzen und die Butter unterrühren. Zum Anrichten frischen Meerrettich schälen und über das Gemüse reiben.</p>
--	--

Die Klopse aus dem Sud heben, auf heiße Teller setzen, mit Sauce überziehen und mit Kapernäpfel garnieren. Zitronen-Kartoffelpüree und Grünkohl-Meerrettich-Wirsing daneben geben und servieren.

Zusatzzutaten von Silvia: *Silvia hat ihre Zusatzzutaten nicht verwendet.*
2 Scheiben Speck , 50 g Schmand

Zusatzzutaten Robin: *Robin hat keine Zutaten bestellt.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2020** ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Fleischpflanzerl mit mariniertem Blattsalat und Dukkah

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl: Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen.
 125 g Kalbshackfleisch
 125 g Schweinehackfleisch
 40 g Toastbrot
 50 ml Milch
 1 Zwiebel
 1 Zitrone
 1 Orange
 1 Ei
 1 Zweig glatte Petersilie
 40 g Weißbrotbrösel, zum Wenden
 1 Prise getrockneter Majoran
 1 TL scharfer Senf
 1 Muskatnuss
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. 2 EL Zwiebelwürfel in ca. 50 ml Wasser weich dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Das Ei mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, einer Prise Muskatnuss und einer Messerspitze Zitronen- und Orangenabrieb verquirlen. Petersilie abbrausen und hacken.
 Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Weißbrot, dem verquirlten Ei, den Zwiebelwürfeln, 1 Prise Majoran und 2 EL Petersilie vermischen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl formen und in den Weißbrotbröseln wenden.
 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzlerl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat: Die Salatblätter waschen, trockenschleudern und etwas zerkleinern. Petersilie, Minze und Basilikum abbrausen und klein hacken. Mit den Salatblättern vermengen. Zitrone auspressen. Den Salat mit 1 EL Zitronensaft, Olivenöl, Chilisalz, Pfeffer und einer Prise Zucker marinieren.
 1 Baby-Romana Salat
 1 Handvoll Castell franco
 1 Handvoll Pflücksalat
 1 EL frisch geschnittene Kräuter (z.B. Minze, Petersilie, Basilikum)
 1 Zitrone
 2 EL Dukkah
 Mildes Chilisalz, zum Würzen
 1 Prise Zucker
 1 EL Olivenöl
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den marinierten Salat mittig auf Teller setzen, die Fleischpflanzerl anlegen und mit Dukkah bestreuen.