

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2024** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Jens Scheffler**

**Frikadellen mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Kohlrabi**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

350 g Kalbshackfleisch  
 1 Schalotte  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 1 Ei  
 2-3 EL Crème fraîche  
 1 TL Butter + Butter, zum Braten  
 2 EL Sojasauce  
 3 EL Senf  
 100 g Semmelbrösel  
 100 g Panko  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Prise Cayennepfeffer  
 1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 EL gerebelter Oregano  
 1 EL Senfkörner  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 TL Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zu brauner Butter werden lassen. Schalotte abziehen und würfeln. Petersilie fein hacken. Beides zusammen mit Senfkörnern, Semmelbröseln und dem Abrieb der Zitrone zur Nussbutter geben und verrühren. Dann Crème fraîche unterrühren. Kalbshackfleisch mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Oregano, Sojasauce und geriebenem Muskat würzen und das Ei unterrühren. Dann die aromatisierte Nussbutter dazugeben und alles miteinander vermengen. Aus der Masse Frikadellen formen. Diese in Panko wenden und in heißer Butter von beiden Seiten langsam goldbraun anbraten.

**Für das Kartoffelpüree:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 schwarzer Wintertrüffel  
 ½ Zitrone, Zesten  
 200 ml Sahne  
 200 ml Milch  
 150 g Butter  
 2 EL Trüffelbutter  
 200 ml Geflügelfond  
 2 Lorbeerblätter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und klein würfeln. Milch mit Fond, 50 g Butter und Lorbeerblättern aufkochen lassen und Kartoffeln darin weich garen. Dann abgießen, aber Flüssigkeit aufbewahren. Kartoffel ein- bis zweimal durch eine Presse drücken. Dann restliche Butter, Trüffelbutter und Sahne mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einigen Zitronenzesten erwärmen. Kartoffeln hineingeben und unterrühren. Kurz vor dem Servieren geriebenen Trüffel über das Püree streuen.

**Für den Kohlrabi:** Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Grün aufheben. Kohlrabi in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. 1/2 Limette, Abrieb  
200 ml Sahne  
Butter, zum Braten  
200 ml Geflügelfond  
100 ml trockener Apfelsidre  
1 EL Stärke  
1 Vanilleschote  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, Limettenabrieb und Vanillemark würzen. Bei leichter Hitze weiterköcheln lassen. Sahne angießen und im Wechsel immer wieder etwas Cidre und Fond angießen und einkochen lassen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Kohlrabigrün klein schneiden und am Ende über den Kohlrabi geben.

**Für die Garnitur:** Gericht mit Blütenblättern garnieren.  
Getrocknete Blütenblätter zum Streuen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.