

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2022 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Brigitte Vock

Kartoffelsuppe mit Apfelfannkuchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

500 g überwiegend festkochende
 Kartoffeln
 200 g Gemüseabschnitte, z.B.
 Knollensellerie, Karotte, Lauch,
 Petersilienwurzel
 80 g Dörrfleisch
 1 mittelgroße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Schmand
 1 TL Dijonsenf
 1 TL helle Sojasauce
 100 ml Riesling
 2 Lorbeerblätter
 8 Pfefferkörner, schwarz und weiß
 2 Pimentkörner
 1 TL gerebelter Thymian
 Rapsöl, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden, in etwas Rapsöl anbraten und zur Seite stellen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Gemüseabschnitte schälen, in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Knoblauch abziehen, klein schneiden, zu der Zwiebel-Gemüse-Mischung geben, kurz weiterdünsten, mit Riesling ablöschen, 80 ml kochendes Wasser dazugeben und einkochen lassen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zu der Zwiebel-Gemüse-Dörrfleisch-Mischung geben, mit 400 ml kochendem Wasser auffüllen Salz und Thymian dazugeben. Lorbeer, Pfefferkörner und Pimentkörner in einem Gewürzsieb dazugeben, kochen, bis die Kartoffeln gar, aber noch bissfest sind.

3 bis 4 Kartoffelstücke aus der Suppe nehmen, mit Schmand, Sojasauce, Senf zerdrücken, in die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe zurückgeben. Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Apfelfannkuchen:

2 mittelgroße süß-säuerliche Äpfel
 1 Zitrone, davon Saft
 2 Eier, Kl. M
 100 g Magerquark
 100 ml Milch
 100 ml Sprudelwasser
 100 g Maismehl
 100 g Dinkelmehl
 1 EL zarte Haferflocken
 1 TL Weinstein-Backpulver
 Rapsöl, zum Ausbacken
 ½ TL Zucker
 1 Prise Salz

Zitrone halbieren und auspressen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. ½ cm dünne Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Eier schaumig schlagen, Quark, Salz und Zucker hinzufügen und glattrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit den Haferflocken zum Teig geben. Milch und Wasser nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten

Apfelringe in den Teig tauchen und im heißen Öl ausbacken, mehrmals wenden und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.