

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. August 2022 ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



Lars Eickmeyer

**Schlesische Kartoffelklöße mit Rührei, ausgelassenem Speck und Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kartoffelklöße:**  
 500 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 Ei  
 50 g Kartoffelstärke  
 100 g Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und eine Hälfte in kochendem Salzwasser garen. Die andere Hälfte fein reiben und mit einem Leinentuch die Feuchtigkeit ausdrücken. Gekochte Kartoffeln aus dem Wasser heben, ausdampfen lassen und dann in einer großen Schüssel stampfen. Mit geraspelten Kartoffeln, Ei, Salz und geriebener Muskatnuss vermengen. Kartoffelstärke und Mehl hinzufügen und zu einem Klößteig kneten. Klöße länglich formen und in das nicht mehr kochende Kartoffelwasser geben. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig.

**Für den ausgelassenen Speck:**  
 100 g grüner Speck

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen.

**Für den Gurkensalat:**  
 1 Schlangengurke  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Limette  
 200 ml Kondensmilch  
 1 Bund glatte Petersilie  
 30 g Fermentierter Kampot-Pfeffer  
 Salz, aus der Mühle

Gurke waschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Scheiben salzen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Fermentierten Kampot-Pfeffer mit der flachen Klinge eines Messers leicht andrücken. Limette waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel, Petersilie, Limettensaft, Limettenabrieb und Pfeffer mit Kondensmilch vermengen. Wasser der Gurken abschütten und Gurken mit Dressing vermischen.

**Für das Rührei:**  
 3 Eier  
 250 g Sahne  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Eier in ein Rührgefäß aufschlagen und mit Sahne und Salz verquirlen. Ei in einer mittel warmen Pfanne langsam zu stocken lassen.

Abschließend Kartoffelklöße und Rührei in der Speck-Pfanne schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.