

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2022 ▪
 ChampionsWeek ▪ "Kulinarische Kindheitserinnerungen 2.0" mit Mario Kotaska



Tamara Hesselmann

**Fleischpflanzerl 2.0 mit Fenchel-Kartoffelstampf,
 Fenchelsalat, Estragon-Mayonnaise und Estragon-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

200 g Kalbshackfleisch
 200 g Salsiccia mit Fenchel
 2 Scheiben Toastbrot
 100 g Parmesan
 1 Ei
 150 ml Milch
 2 Zweige Estragon
 1 Msp. Kreuzkümmel
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Estragon abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und fein schneiden. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, das Toastbrot in kleine Stücke schneiden und in Milch einweichen. Salsiccia-Brät aus dem Darm drücken und Brät mit dem Hackfleisch mischen. Parmesan reiben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Hackfleischmischung mit 2-3 TL Parmesan, Eigelb, Estragon, Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer mischen. Toastbrot ausdrücken und unter die Hackfleischmasse mischen. Alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Nach Bedarf abschmecken. Kurz ruhen lassen. Aus der Masse Fleischpflanzerl formen und in Olivenöl rundum anbraten.

Für den Stampf:

1-2 Fenchelknollen mit viel Fenchelgrün
 3-4 Kartoffeln
 100 ml Sahne
 1-2 EL Butter
 1 TL Fenchelsamen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Vom Fenchel das Grün abschneiden und beiseitelegen. Fenchel putzen und klein schneiden. Kartoffeln und Fenchel in Salzwasser weichkochen. Anschließend abseihen und stampfen.

Die Sahne erwärmen. Fenchelsamen im Mörser zerkleinern. Stampf mit der Sahne mischen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss und gemörserten Fenchelsamen abschmecken.

Für den Fenchelsalat:

1 Fenchelknolle mit Grün
 1 Orange
 1 EL Senfkörner
 2 TL Agavendicksaft
 100 ml Aceto bianco
 200 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Fenchel das Grün abschneiden und beiseitelegen. Fenchel in sehr feine Scheiben hobeln. Mit Senfkörnern mischen. Agavendicksaft, Aceto bianco, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren, über den Fenchel geben und durchmischen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zum Fenchel geben.

Für die Estragon-Mayonnaise:

1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 1 TL süßer Senf
 1 TL Estragonsenf
 1 TL getrockneter Estragon
 2-3 Zweige Estragon

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Aus Eigelb, Dijonsenf und Öl eine Mayonnaise herstellen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Estragon, süßen Senf, Estragonsenf und getrockneten Estragon unter die Mayonnaise heben und mit Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Puderzucker, zum Abschmecken
150-200 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Estragon-Öl:

50 g Estragon
50 g Schnittlauch
100 ml Olivenöl
200 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Estragon und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.
Sonnenblumenöl in einem Topf vorsichtig auf 70 Grad erhitzen, dann in
einem Mixer oder in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab zusammen
mit dem Olivenöl und den grob gehackten Kräutern pürieren.
Anschließend durch ein sehr feines Sieb oder Passiertuch abtropfen
lassen. Mit Salz abschmecken. In eine Spritzflasche füllen.

Für die Garnitur:

Weißer und gelber kleine, essbare Blüten

Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.