

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. September 2022 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Agnes Büttner

Krokiety z mięsem: Polnische Krokette mit Hack-Sauerkraut-Füllung und Champignon-Rahmsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Hack-Sauerkraut-Füllung:

300 g Rinderhackfleisch
 500 g mildes Sauerkraut
 1 Zwiebel
 200 g Champignons
 100 g Karotten
 1 EL Kümmel
 1 Lorbeerblatt

Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten waschen, schälen und würfeln. Pilze putzen und würfeln. Beides zusammen mit Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten. Wieder entnehmen. Zwiebel abziehen und fein hacken. In gleicher Pfanne Zwiebel und Sauerkraut dünsten. Kümmel und Lorbeerblatt hinzugeben. Anschließend Hackfleisch mit Karotten und Pilzen wieder hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Für die polnischen Krokette:

250 ml Milch
 2 Eier
 150 g Mehl

300 g Paniermehl
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Eier aufschlagen. Milch, Eier, Salz und Mehl zu einem Teig verrühren und in einer Pfanne mit Öl dünne Crêpes ausbacken. Jeweils 2 Esslöffel Füllung auf mittig auf den Crêpes drapieren und zu kleinen Päckchen aufwickeln. Restliche Eier aufschlagen und verquirlen. Krokette zuerst im Ei, dann in dem Paniermehl wenden. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl frittieren.

Für die Champignon-Rahmsauce:

200 g kleine Champignons
 1 Zitrone, davon Abrieb
 1 Knoblauchzehe
 100 g Parmesan
 350 ml Schlagsahne
 40 ml Weißwein
 60 g Butter

Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 1 Prise gemahlener Pfeffer

Champignons putzen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und Pilze 2-3 Minuten darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Zitronenschale zusammen mit dem Knoblauch sowie Salz, Pfeffer, Sahne und frisch geriebenen Muskat hinzugeben und verrühren. Parmesan fein reiben und zur Sauce geben. Weitere drei Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.