

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2022** ▪  
**Tagesmotto „Wiesn-Schmankerl“ mit Johann Lafer**



**Neel Nissen**

**Backhendl mit Meerrettich-Dip, Petersilienkartoffeln und Radieserl-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Backhendl:**

2 Hähnchenbrustfilets à 200 g, ohne Haut  
 3 Eier  
 ½ hartes Brötchen vom Vortag  
 50 g Mehl  
 100 g Butterschmalz  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen, dritteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchen zu Semmelbröseln reiben. Eier aufschlagen und verquirlen. Anschließend eine Panierstraße vorbereiten und Hähnchen nacheinander in Mehl, Ei und Bröseln panieren. Butterschmalz und Öl in einem Topf erhitzen. Paniertes Hähnchen im Topf goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Petersilienkartoffeln:**

6-8 kleine Kartoffeln  
 ½ Bund Petersilie  
 3 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und abgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und Kartoffeln zusammen mit Petersilie darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Meerrettich-Dip:**

3 cm Meerrettich  
 4 Radieschen  
 ½ Zitrone  
 250 ml Joghurt  
 2 EL Crème fraîche  
 ½ Bund Petersilie  
 1 EL Olivenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Zitrone auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. In einem Mörser Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl mörsern. Anschließend Meerrettich und Radieschen hineinreiben. Zusammen mit Joghurt und Crème fraîche in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken und nochmal verrühren.

**Für den Radieserl-Salat:**

1 Bund Radieschen  
 ½ Zitrone  
 ½ Bund Petersilie  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 4 EL Sonnenblumenöl  
 1 TL Zucker  
 1 TL Salz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen waschen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Sonnenblumenöl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles umrühren. Den Radieserl-Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitrone auspressen. Zitronensaft und Petersilie zum Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Martina Labuhn**

## **Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und süßem Senf**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Kartoffel-Gurkensalat:**

500 g festkochende Kartoffeln  
 ½ Salatgurke  
 1 Zwiebel  
 50 g gewürfelter Speck  
 40 ml Weißweinessig  
 100 ml Geflügelfond  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 ½ EL mittelscharfen Senf  
 1 TL Zucker  
 20 g Butter  
 4 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und mit ausreichend Salz ca. 15 Minuten gar kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in eine große Salatschüssel geben. Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebel und Speck in einer Pfanne mit zerlassener Butter anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen, den Geflügelfond angießen und alles etwas einkochen lassen. Senf, Öl und die noch heiße Marinade nun über den Salat geben und alles vermengen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden unter den Kartoffelsalat rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Fleischpflanzerl:**

350 g gemischtes Hackfleisch  
 1 Brötchen vom Vortag  
 1 Ei  
 1 rote Zwiebel  
 2 frische Knoblauchzehen  
 1 Bund Petersilie  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 1 TL Senf  
 2 EL Paniermehl  
 2 EL Butterschmalz  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
 1 TL mildes Currypulver  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Hälfte der Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Knoblauchzehen abziehen, andrücken und pressen. Ei aufschlagen. Hackfleisch mit Brötchenmasse, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch und Ei in einer Schüssel vermengen. Mit Currypulver, Paprikapulver, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz, noch etwas Paniermehl hinzugeben. Aus dem Teig runde, nicht zu dicke Pflanzlerl (Frikadellen) formen und diese in einer Pfanne mit heißem Öl pro Seite etwa 6 Minuten braten.

### **Für die Garnitur:**

3 Zweige glatte Petersilie  
 3 EL süßer Senf

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern mit süßem Senf und Petersilie anrichten und servieren.



**Lothar Bednarz**

## **Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Entenbrust:**

1 Entenbrust  
3 Zweige Thymian  
3 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrusthaut rautenförmig einschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Entenhaut mit Kräutern, Salz und Pfeffer einreiben und auf der Hautseite in einer Pfanne anbraten. Wenden und andere Seite ebenfalls anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben. Fünf Minuten vorm Servieren den Ofen auf 70 Grad runterschalten und Ente ziehen lassen.

### **Für den Kartoffelstampf:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Ei  
100 g Butter  
500 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weichkochen und anschließend abgießen. Butter hinzufügen und unterrühren. Ei aufschlagen und trennen. Eigelb und Sahne zu den Kartoffeln geben. Eine Prise Muskat reiben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen stampfen.

### **Für den Rotkohl:**

¼ Rotkohl  
1 Zwiebel  
350 g Apfelmus  
100 g Johannisbeergelee  
2 Nelken  
2 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Balsamicoessig  
Schweineschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Rotkohl waschen und ebenfalls in Streifen schneiden. In einem Topf mit Schweineschmalz andünsten. Nelken, Wacholderbeeren, Balsamicoessig und Lorbeerblatt hinzugeben. Apfelmus und Johannisbeergelee hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Sauce:**

1 EL Johannisbeergelee  
1 EL Apfelmus  
1 EL Butter  
30 ml Apfelsaft  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In der Entenpfanne mit Bratensatz die Butter, Johannisbeergelee und Apfelmus erhitzen. Mit Apfelsaft ablöschen und etwas von dem Rotkohl einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 15. September 2022 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



### Bayrischer Wurstsalat

Zutaten für zwei Personen

**Für das Dressing:**

1 EL süßer Senf  
40 ml naturtrübes Weißbier  
30 ml Weißweinessig  
60 ml neutrales Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßen Senf und mit einer Prise Salz verrühren. Weißweinessig hinzugeben und glattrühren. Dann Weißbier hinzugeben und verrühren. Dann Öl hinzugeben und cremig rühren. Mit Pfeffer abschmecken.

**Für den Bayrischen Wurstsalat:**

150 g Fleischwurst  
½ rote Paprika  
½ gelbe Paprika  
50 g Radieschen  
30 g Essiggurken  
1 rote Zwiebel  
1 frische Knoblauchzehe  
1 Zweig glatte Petersilie

Rote und gelbe Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Essiggurken längs in Scheiben schneiden. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen.

**Für das geröstete Knoblauchbrot:**

4 Scheiben Baguette  
2 frische Knoblauchzehen  
2 Zweige glatte Petersilie  
Olivenöl, zum Braten

Knoblauch grob schneiden. Baguette in einer Pfanne mit Knoblauch von beiden Seiten rösten. Mit dem Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Baguette damit garnieren.

**Für die Garnitur:**

1 Ei  
1 Zweig glatte Petersilie

Ei hartkochen. Anschließend pellen, halbieren und auf den Salat geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Salat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.