

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Oktober 2024 ▪
 Tagesmotto „Deutsche Küche“ von Zora Klipp



Hannes Brandacher

Currywurst mit Pommes frites und Trüffel-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Currysauce:

1 rote Chilischote
 300 ml passierte Tomaten
 30 g Tomatenmark
 200 ml Gemüsefond
 75 ml Worcestersauce
 100 g Marillenmarmelade
 30 ml dunkler Balsamicoessig
 2-3 EL Honig
 1-2 EL Currypulver
 1 TL scharfes Paprikapulver
 1 TL Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Chilischote schneiden. Alle Zutaten in einem Topf vermengen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben abschmecken. Durch Einköcheln die gewünschte Konsistenz herstellen.

Für die Wurst:

4 klassische, weiße Bratwurst, ca. 3-4 cm Durchmesser
 Öl, zum Braten

Bratwürste auf mittlerer Hitze in etwas Öl knusprig braten. Bratwurst nach dem Braten anschneiden.

Für die Pommes frites:

3 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
 Essig, für das Kochwasser
 Maisstärke, zum Melieren
 Fett, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm dicke Stifte schneiden. Kartoffeln in Essigwasser blanchieren. Dann die Stifte das erste Mal bei ca. 160 Grad ca. 1-2 Minuten frittieren bis sie leicht Farbe nehmen. Anschließend die Pommes aus der Fritteuse nehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Dann die Pommes in Stärke wenden und anschließend den zweiten Frittiervorgang bei ca. 200 Grad vornehmen, bis die Pommes frites goldbraun gebacken sind. Dieser Vorgang dauert ca. 3 Minuten. Pommes frites einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise:

1 schwarzer Trüffel
1 Zitrone, Saft
2-3 Eier
1 Bund Schnittlauch
1-2 EL Trüffel-Öl
60 ml Olivenöl
Gemahlene Aktivkohle, zum Einfärben
Rote Bete Pulver, zum Einfärben
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Schwarzes Meersalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Das Eigelb in einem Messbecher schaumig schlagen und kurz ruhen lassen. Anschließend das Olivenöl langsam einfließen lassen und mit dem Mixstab eine Mayonnaise hochziehen. Mit Trüffel-Öl abschmecken. Trüffel sehr fein reiben und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und mit etwas Zitronensaft abschmecken und den fein gehackten Schnittlauch unterheben. Die Mayonnaise mit Paprikapulver, Rote Bete Pulver sowie Meersalz und Aktivkohle einfärben. Anschließend als „deutsche Fahne“ anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.