

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. September 2024** ▪  
**Tagesmotto „Alpenküche“ mit Nelson Müller**



**Maik Sandvoß**

**Mit Kalbshack und Steinpilzen gefüllter Palatschinke mit Tomaten-Topping und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Füllung:**

200 g Kalbshackfleisch  
 100 g frische Steinpilze  
 50 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
 1 Schalotte  
 1 EL Saure Sahne  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 ½ TL rosenscharfes Paprikapulver  
 2 EL Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in 3 cm große Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kalbshackfleisch unter Wenden goldbraun anbraten. Schalotten, Steinpilze und Tomaten zugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Saure Sahne untermischen und nochmals aufkochen. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und unter die Hackfleischmasse rühren.

**Für den Palatschinke-Teig:**

1 Ei  
 50 g Bergkäse  
 120 ml Milch  
 5 EL Sprudelwasser  
 100 g Mehl  
 4 EL Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle

Mehl mit einer Prise Salz, Ei, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. 15 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne nacheinander in je 1 EL Öl zwei goldbraune Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bergkäse reiben.

Hackfleischmasse (s.o.) gleichmäßig in der Mitte der Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen zusammenrollen und mit der Nahtseite nach unten, nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene in 10-15 Minuten hellbraun überbacken.

**Für die Tomaten:**

2 größere Rispen Tomaten  
 1 kleine Schalotte  
 1 EL Weißweinessig  
 2 EL Pflanzenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.

**Für den Salat:** Salat waschen und trockenschleudern.  
125 g Wildkräutersalat Zitrone auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten zu einem Dressing  
½ Zitrone, Saft verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem  
25 ml weißer Balsamicoessig Servieren mit dem Salat vermengen.  
1 EL Kräuternessig  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 EL flüssiger Honig  
15 ml Olivenöl  
2 EL Kürbiskernöl  
½ EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.