

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2024** ▪  
**Tagesmotto „Europäische Klassiker“ mit Nelson Müller**



**Dagmar Jürgens**

**England: Cottage Pie: Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf mit Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Cottage Pie:**

300 g gemischtes Hackfleisch  
 600 g mehlig kochende Kartoffeln  
 100 g Staudensellerie  
 2 Möhren  
 1 große Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Butter  
 60 ml Sahne  
 1 EL Sahnemeerrettich  
 100-150 ml Rinderfond  
 150 ml Portwein  
 Worcestersauce, zum Abschmecken  
 2 EL Tomatenmark  
 1-2 Zweige Thymian  
 1-2 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle

**Für den Salat:**

½ Kopf Blattsalat  
 4 EL Apfelessig  
 Ahornsirup, zum Abschmecken  
 ½ Bund Dill  
 2 EL neutrales Öl

Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze (Grill) vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen. Sobald die Kartoffeln weich sind, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelpüree mit Sahne, Butter und Sahnemeerrettich abschmecken. Hackfleisch scharf anbraten, dann mit Tomatenmark zugeben und mitbraten.

Sellerie und Möhren putzen bzw. schälen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Gemüse zum Hackfleisch geben und mitbraten. Dann Rinderfond und Portwein angießen, Thymian und Rosmarin zu geben und alles köcheln lassen. Mit Worcestersauce abschmecken.

Das fertig abgeschmeckte Hackfleisch in eine Auflaufform geben. Das Kartoffelpüree in eine Spritztüte mit Sternaufsatz füllen, auf das Hackfleisch geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten braun werden lassen.

Blattsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Apfelessig und Öl verrühren. Mit Ahornsirup abschmecken. Dill fein hacken und unterrühren. Dressing über den Blattsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Sommer

## **Deutschland: Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Rote-Bete-Rettich-Salat**

Zutaten für zwei Personen

### **Für die Klopse:**

250 g Rinderhackfleisch  
250 g Schweinehackfleisch  
3 Sardellen, eingelegt in Olivenöl  
5 Kapern, in Salzlake  
1 altes weißes Brötchen  
1 große Zwiebel  
2 Eier  
200 ml Vollmilch  
2 EL Paniermehl  
10 Halme Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Milch einweichen. Wenn es weich ist, gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit ausgedrücktem Brötchen, Zwiebel, Eiern, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse kneten. Masse mit Paniermehl binden. Die Sardellen feinhacken und zur Masse geben. Kapern fein hacken und ebenfalls zur Masse geben. Schnittlauch fein hacken und zur Masse geben. Aus der Teigmasse Klopse formen.

### **Für die Brühe:**

1 l klarer Fleischfond  
1 große Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
1-2 Nelken  
3 Pimentkörner  
3 Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Fleischfond mit Zwiebel und Gewürzen in einen Topf geben. Fond erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und Pimentkörner herausnehmen. Die Klopse in der Brühe in weiteren ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

### **Für die Sauce:**

500 ml Brühe vom Kochen der Klopse,  
s.o.  
30-60 g Kapern, in Salzlake  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
1 Ei  
40 g Butter  
150 ml Sahne  
40 ml trockenen Weißwein  
50 g Mehl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Die Brühe und Wein unter Rühren einrühren. Die abgetropften Kapern mit etwas Flüssigkeit aus dem Glas sowie die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Ei trennen und anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren. Wichtig: das Eigelb darf nicht stocken. Dann die Klopse hineinlegen.

### **Für die Kartoffeln:**

400 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
500 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. In Fond garen, ggf. mit einer Prise Salz abschmecken.

**Für den Salat:**  
2 frische Rote Bete  
1 weißer Rettich  
1-2 Lauchzwiebeln  
10 ml Balsamicoessig  
2 cl Apfelessig  
10 g weißer Sesam  
15 ml Olivenöl  
1-2 Prisen Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete und Rettich schälen und beides in dünne Scheiben hobeln.  
Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit Apfelessig und Zucker würzen.  
Rote Bete und Rettich darin bissfest garen. Dann abtropfen lassen und  
abwechselnd in Fächerform auf einen Teller legen. Lauchzwiebel putzen,  
sehr dünn schneiden und darüber geben. Aus Balsamicoessig und Öl  
eine Vinaigrette mischen und darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer  
abschmecken. Mit Sesam bestreuen.

**Für die Garnitur:**  
½ Schnittlauch  
½ Petersilie  
Helle, grün, gelbe essbare Blüten, für  
die Garnitur

Gericht mit Schnittlauch, Petersilie und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



## Zakarya Mandwo

### **Schweden: Köttbullar mit Rahmsauce, Erbsen, Kartoffelpüree und Preiselbeerkompott**

Zutaten für zwei Personen

#### **Für die Köttbullar:**

250 g Rinderhackfleisch  
1 Schalotte  
5 g Butter  
25 g Butterschmalz  
25 ml Sahne  
½ EL scharfen Senf  
2 EL Paniermehl  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Salz  
3-4 Prisen schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen und würfeln. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in der Pfanne für 15 Minuten anschwitzen. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen und die Schalotte mit den restlichen Zutaten zum Hackfleisch geben. Ebenfalls Sahne, Senf und Paniermehl zugeben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Kügelchen formen und im heißen Butterschmalz braten. Köttbullar anschließend im Ofen warmhalten. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

#### **Für die Rahmsauce:**

1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
25 g Butter  
10 g Butterschmalz  
75 ml Sahne  
25 ml Rotwein  
125 ml Kalbsfond  
½ TL Tomatenmark  
½ TL Maisstärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In der Pfanne mit Butter und Butterschmalz anbraten, in der zuvor die Köttbullar gebraten wurden. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Wein und Fond ablöschen und kochen lassen. Sahne einrühren.

Wasser mit Stärke vermischen und die Sauce damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Für das Kartoffelpüree:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
20 g Butter  
75 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser weichkochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abschütten und mit den restlichen Zutaten mit einem Rührgerät zu einem Püree verarbeiten.

#### **Für die Erbsen:**

150 g grüne TK-Erbsen  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf erhitzen, die Erbsen dazugeben und mit ein wenig Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Deckel garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit verdampfen lassen.

#### **Für das Preiselbeerkompott:**

75 g TK-Preiselbeeren, aufgetaut  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
15 g Zucker  
1 TL Vanillezucker

Beeren mit dem Zucker mischen, abgeriebene Zitronenschale und nach Belieben ausgepressten Zitronensaft sowie Vanillezucker und ggf. etwas Wasser zugeben. Alles zum Kochen bringen und in 5-10 Minuten zugedeckt gar köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

## Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2024 ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



### Italien: Carpaccio „Harry’s Bar“

**Zutaten für zwei Personen**

#### **Für das Carpaccio:**

250 g Rinderfilet, gut gereift und geputzt  
Olivenöl, zum Einpinseln  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tellermitte mit Olivenöl dünn einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das kalte Fleisch in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren und auf dem Teller anrichten. Die Oberfläche mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### **Für die Mayonnaise:**

1 Zitrone, Saft  
1 Ei  
3 EL Sauerrahm  
1 EL Dijonsenf  
2 TL Worcestershiresauce  
150 ml Traubenkernöl  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und einen Esslöffel Zitronensaft verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl in einem dünnen Strahl zugießen, sodass sich eine Emulsion bildet. Sauerrahm unterrühren und mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und nochmals Zitronensaft abschmecken.

#### **Für die Garnitur:**

2 Bund Rucola  
3-4 Kirschtomaten  
1 Limette, Filets  
Balsamicoessig, zum Marinieren

Rucola waschen und trockenschleudern. Einmal durch etwas Balsamicoessig ziehen. Kirschtomaten halbieren. Limette von der Schale befreien und die Filets herausschneiden. Carpaccio mit Mayonnaise, Rucola, halbierten Tomaten und Limettenfilets garnieren.