

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Carlo Bode

**Frisch gewolfte Frikadellen vom Entrecôte mit
 Zwiebelringen, Stampfkartoffeln und Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

400 g Entrecôte
 2 Zwiebeln
 2 Eier
 Butter, zum Braten
 100 g mittelscharfer Senf
 100 g Tomatenketchup
 10 EL Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden, dann anbraten. Senf unterrühren, in eine Schale füllen und abkühlen lassen.

Entrecôte durch einen Fleischwolf drehen und mit restlichen Zutaten vermengen. Abgekühlte Zwiebel-Senf-Masse zugeben und alles gut verkneten. Frikadellen formen und auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für 15-20 Minuten in den Ofen schieben. Ggf. die Temperatur des Ofens erhöhen.

Frikadellen aus dem Ofen nehmen und evtl. noch mal mit Butter in der Pfanne nachbraten. Bis zum Servieren warmhalten.

Für die Zwiebelringe:

3 Zwiebeln
 Butter, zum Braten
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Zwiebelringe schneiden. Zwiebelringe in Butter und Öl anbraten und zur Seite stellen. Ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Stampfkartoffeln:

500 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 250 g Butter
 50-100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Topf mit kochendem gesalzene Wasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und in das gesalzene kochende Wasser geben.

Kartoffeln abgießen, mit Butter und Milch stampfen und mit Muskatnuss abschmecken. Kartoffelstampf im Ring anrichten.

Für den Gurkensalat:

1 Gurke
 ¼ Zitrone, Saft
 200 g Saure Sahne
 1 Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Hobel in Scheiben schneiden. Saure Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und ruhen lassen. Dill fein schneiden und unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.