

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Klassiker 2.0" mit Robin Pietsch



Olga Held

Dekonstruierte Wareniki mit Kartoffelstampf, knusprigem Speck, frittiertem Salbei und Schmand-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
200 g Mehl
¼ TL Kurkuma
½ TL Salz

Das Ei mit Mehl, Kurkuma, Salz und 75 ml Wasser in der Küchenmaschine mischen und 5 Minuten kneten lassen. Falls der Teig zu weich oder klebrig sein sollte, noch etwas Mehl zugeben.

Für die Kartoffelmasse:

500 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen, Kartoffeln stampfen und mit Salz und reichlich Pfeffer würzen. Mit der Butter verrühren.

Für die Zwiebelmasse:

2 Zwiebeln
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und halbieren. Dann in feine Streifen schneiden und in der Butter braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schmand-Schaum:

1 Knoblauchzehe
200 g Schmand
100 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und pressen. Schmand mit der Sahne vermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Knoblauch abschmecken. Die Masse in eine Espumafflasche füllen und mit einer Kapsel verschließen. Im Kühlschrank bis zum Servieren aufbewahren.

Für den Speck:

50 g dünne Scheiben Schwarzwälder
Schinken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speckstreifen in der Pfanne knusprig anbraten und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Salbeiblätter: Butterschmalz erhitzen und die Salbeiblätter darin frittieren.

10 Salbeiblätter
200 g Butterschmalz

Für die Wareniki: Teig dünn ausrollen und mit einem Wellenausstecher von 8,5 cm Durchmesser Kreise ausstechen. Teigteile im Salzwasser kochen. Sie sind gar, wenn sie oben schwimmen. Teigteile herausnehmen und in der Salzeibutter schwenken. Anschließend alles schichten: Mit einem Teigteilchen beginnen, dann Kartoffelstampf daraufgeben, die Zwiebelmasse und wieder ein Teigteilchen und Kartoffelstampf. Auf einem Teller sollten drei Teigteilchen sein. Speck verteilen. Schmand-Schaum aus der Espumaflasche auf den Speck geben. Zum Schluss den frittierten Salbei verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.