

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



Patrick Sommer

Spitzkohl-Hack-Rolle mit Feta-Quetschkartoffeln und „Dupp-Dupp“

Zutaten für zwei Personen

Für die Rolle:

100 g Kalbshackfleisch
 2 Salsiccia
 1 Spitzkohl
 1 Karotte
 1 rote Paprika
 2 große Reisteigplatten
 2 Schalotten
 Butter, zum Anbraten
 500 ml Gemüsefond
 10 ml milde Sojasauce
 30 ml trockener Weißwein
 2 ml Apfelessig
 ½ TL Kümmelsamen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Oberhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und fein hacken. Salsiccia aus der Wurstpelle drücken und mit Kalbshackfleisch und Schalotte in einer Pfanne in Butter langsam anbraten. Spitzkohl in kleine viereckige, ca. 2x2 cm große Stücke schneiden. Karotte schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Paprika ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden. Hackfleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen und kurz darauf aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Kümmel mörsern. Im Pfannensud Spitzkohl, Karotte und Paprika mit Butter und etwas Kümmel anbraten. Mit Apfelessig und Weißwein ablöschen. Alkohol verkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Fond aufgießen und bissfest kochen. Hackfleischmasse kurz unterheben und mit Sojasauce, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz ruhen lassen. Reisteigplatten gut anfeuchten, die Masse auf die Teigplatte geben und zu einer schönen Rolle formen. Rollen langsam in Butter goldbraun anbraten.

Für die Kartoffeln:

2 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
 100 g Feta
 Butter, zum Anbraten
 4 Zweige Thymian
 4 Zweige glatte Petersilie

Kartoffeln abspülen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser bis kurz vor dem Garpunkt kochen. Abgießen und Kartoffeln in einem Ring drücken, andrücken und in Butter in einer Pfanne goldbraun braten. Anschließend auf ein Backblech legen. Feta zerbröseln, über die Kartoffeln geben und für ca. 5 Minuten Feta etwas angehen lassen. Thymian und Petersilie fein hacken und beim Servieren über die Kartoffeln streuen.

Für den Dip:

150 g Schmand
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 ¼ Bund Schnittlauch
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale reiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Schmand mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Schnittlauch sehr fein hacken und unterheben. Knoblauch abziehen, hacken, in einer Pfanne in Butter anrösten und 1/3 davon unter den Dip rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.