

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2020 ▪
 “Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Björn Freitag



Robin Pietsch

“Tote Oma“ Rotwurst mit Weißkohlsalat, Pellkartoffel-Schaum und Kresse-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Rotwurst:

300 g Grützwurst
 1 kleine Zwiebel
 1 Apfel
 ½ Bund Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. Grützwurst aus der Pelle lösen und zusammen mit Zwiebel- und Apfelwürfeln in einer Pfanne anbraten und kurz schmoren lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Grützwurst mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Weißkohlsalat:

200 g Weißkohl
 1 Apfel
 ½ Bund Majoran
 1 Vanilleschote
 Weißweinessig, zum Abschmecken
 Honig, zum Abschmecken
 Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl putzen und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte reiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte auskratzen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Weißkohl, geriebener Apfel, Vanillemark, Weißweinessig, Honig, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und gut verkneten. Ziehen lassen.

Für den Pellkartoffel-Schaum:

125 g kleine Kartoffeln (Grenaille)
 200 ml Sahne
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen, mit Schale grob Würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter unter das Püree rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein feines Sieb in einen Sahnesiphon geben und zwei Kapseln aufschrauben.

Für den Kresse-Salat:

100 g Portulak
 100 g Brunnenkresse
 30 g Honig
 15 g Weißweinessig
 60 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Portulak und Brunnenkresse waschen und putzen. Essig, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Portulak und Brunnenkresse darin marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.