

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2019** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Meik Zinkhan

Möhren-Durcheinander mit Frikadelle, Mettwurst, Petersilien-Pesto und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Durcheinander:

- 1 Bund dünne Karotten
- 6 mehligkochende Kartoffeln
- 1 Dose weiße Riesenbohnen
- 1 Scheibe durchwachsener Bauchspeck
- 3 lange, dünne Mettwürste
- 1 dicke Mettwurst
- 1 Zwiebel
- 1 EL Honig
- 2 EL Butter
- 50 ml Balsamico
- 100 ml Geflügelfond
- 200 ml Gemüsesfond
- 2 TL Tomatenmark
- Neutrales Öl, zum Braten
- 1 Muskatnuss
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten und Kartoffeln schälen, würfeln und ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Mettwurst kleinschneiden. Bauchspeck würfeln und in Öl und Butter mit kleingeschnittener Mettwurst und Zwiebeln anbraten. Tomatenmark hinzugeben und etwas später den Honig zum glasieren. Mit Balsamico ablöschen. Karotten und Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und in Butter und Öl anbraten. Etwas Zucker, Bohnen und Fond. Ein Teil davon etwas stampfen und dann die 2. Mettwurst hinzu geben und weiter durchziehen lassen. Die bereits angebratene Mettwurst mit dem Bauchspeck später hinzufügen und durchmengen. Etwas Butter hinzugeben.

Für den Gurkensalat:

- 1 Salatgurke
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 Stiele Schnittlauch
- 50 ml Balsamico Bianco
- 1 EL Honig
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 1 Stück Zartbitterschokolade
- 200 ml Olivenöl
- Grobes Meersalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in eine Schüssel hobeln. Salz darüber geben, vermengen und Wasser mit Hilfe eines Küchenpapiers ausdrücken. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Zu den Gurken geben. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, feinschneiden und ebenfalls dazugeben. Aus Balsamico, Honig, Aprikosenmarmelade, Olivenöl, Pfeffer und Salz eine Marinade anrühren. Mit dem Gurken-Salat vermengen und ziehen lassen. Am Ende Schokolade über den Salat raspeln.

- Für die Frikadelle:** Zwiebel abziehen und kleinhacken. Knoblauch abziehen, reiben und zusammen mit der Zwiebel in eine große Schale geben. Beide Hackfleischsorten dazu. Brötchen würfeln und in der Milch einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden und mit den Eiern zum Hack geben. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tomatenmark und Senf würzen. Eingeweichtes Brötchen dazugeben. Alles gut durchkneten.
- 200 g Schweinehack
200 g Kalbshack
1 Brötchen, vom Vortag
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eier
½ Bund glatte Petersilie
100 ml Vollmilch
2 TL Tomatenmark
1 TL Dijonsenf
2 EL Worcestersauce
Brauner Zucker, zum Abschmecken
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Petersilien-Pesto:** Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in einen Mixer geben. Parmesan reiben. Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und gut durchmischen.
- 1 Bund glatte Petersilie
20 g Pinienkerne
50 g Parmesan im Ganzen
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Karotten schälen, mit Honig glasieren, in der Pfanne schwenken und anrichten.
- 2 Karotten
2 EL Honig
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.