

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2021 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Thomas Pirner

Fränkische Fleischküchle mit Bratkartoffeln und Gurken-Mandarinen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischküchle:

200 g gemischtes Hackfleisch
50 g fränkisches Bratwurstgehäck
2 Toastscheiben
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
50 g Butterschmalz
2 TL Butter
500 ml Milch
100 g Mehl
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Bund Petersilie
200 g Semmelbrösel
1 Prise Majoran
Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz glasig anschwitzen und erkalten lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Toastbrot in Würfel schneiden und anschließend in Milch einweichen.

In einer Schale das Hackfleisch mit dem Bratwurstgehäck vermischen und etwas Semmelbrösel untermengen. Ei und das aufgeweichte Toastbrötchen untermischen. Anschließend die Zwiebel, den Knoblauch sowie eine Prise Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Einen Teil mit in die Masse geben und den Rest für die Bratkartoffeln zum Drüberstreuen zur Seite stellen. Die Masse gut durchkneten und zu kleinen Fleischküchle formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischküchle bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Rosmarin und den Thymian abbrausen, trockenwedeln und in die Pfanne hinzugeben. 2 TL Butter zerlassen und die Fleischküchle mit der aromatisierten Butter mehrmals übergießen.

Für die Bratkartoffeln:

100 g Frühstücksbacon
3 festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
50 g Butterschmalz
100 g Mehl
3 EL Sonnenblumenöl
Kümmel, zum Abschmecken
Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in mittlere Scheiben schneiden. In einer Schale die Kartoffelscheiben mit feinem Mehl bestreuen und vermischen. Zwiebel abziehen und in grobe Scheiben schneiden. Öl und Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und anschließend die Kartoffelscheiben darin braten, bis diese goldbraun und kross sind. Kurz davor die Zwiebel hinzugeben, damit sie saftig bleiben und nicht verbrennen. Die Bratkartoffeln mit Kümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, die frische Petersilie drüberstreuen und servieren.

Für den Gurken-Mandarinensalat:

1 Salatgurke
1 Mandarine
1 kleine Zwiebel
2 EL Joghurt
3 EL Olivenöl
3 EL Weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurken waschen, trockentupfen und fein hobeln. Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne salzen, zuckern und kurz anschwitzen. Die erkaltete Zwiebel dem Gurkensalat untermischen. Gurkensalat mit weißem Balsamico und Olivenöl würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mandarine schälen und filetieren. Die Filets anschließend dem Salat mit etwas Joghurt untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.