

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Markus Frank

„Bayerische Tapas“: Panierte Weißwurst mit Senf-Bier-Sauce & Brezel-Chips & Obazda & Saurer Käs

Zutaten für zwei Personen

Für die panierte Weißwurst:

1 Weißwurst
 1 Ei
 Butter, zum Braten
 Pflanzenöl, zum Braten
 Mehl, zum Panieren
 Paniermehl, zum Panieren
 Salz, aus der Mühle

Die Weißwurst schälen und in schräge Scheiben schneiden.

Anschließend zunächst mehlieren, dann in verquirltem Ei wenden und zum Schluss in Paniermehl panieren. Die panierten Weißwürste in Öl knusprig braten. Nach Geschmack salzen.

Für die Brezelchips:

1 Brezel
 Pflanzenöl, zum Braten

Brezel in dünne, schräge Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl knusprig braten.

Für die Senf-Bier-Sauce:

30 g Butter
 3 EL süßer Senf
 150 ml Weißbier
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit dem Bier ablöschen und verrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den sauren Käs:

1 kleine rote Zwiebel
 100 g Romadur
 3 EL Rotweinessig
 2 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Am Romadur die Außenschicht abschaben (nicht schneiden) und in feine Scheiben schneiden.

Essig, Öl, 50 ml lauwarmes Wasser, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem Käse vermengen. Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und ebenfalls vorsichtig mit dem Käs vermengen. Kurz ziehen lassen.

Für den Obazda:

1 kleine Schalotte
 125 g kalter Camembert
 80 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
 30 g zimmerwarme Butter
 3 EL Weißbier
 ¼ Bund Schnittlauch
 ¼ TL Kümmelsaat
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Camembert schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter und Camembert mit der Gabel zerquetschen und cremig rühren. Frischkäse zugeben und nochmals cremig rühren. Schalotte ganz fein würfeln und mit dem Weißbier hinzugeben. Mit Kümmel und Paprikapulver würzen und alles verrühren. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:	Rettich schälen, zur Ziehharmonika scheiden, salzen und auf den Teller legen.
¼ Salatgurke	
4 Radieschen	Radieschen in feine Scheiben schneiden und blumenförmig auf den Teller legen. Einen großen Esslöffel Obazda mittig aufbringen und mit Frühlingszwiebelringen, Schnittlauch und Pfeffer garnieren.
1 kleiner roter Rettich	
1 Frühlingszwiebel	
3 Zweig krause Petersilie	Salatgurke in feine Scheiben schneiden und blumenförmig auf den Teller legen. Saurer Käs in die Mitte geben und mit gehackter Petersilie garnieren.
½ Bund Schnittlauch	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.