

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Angela Peters

**Bratwurstbällchen in cremiger Senfsauce mit
 Bratkartoffeln und Kopfsalat mit Orangen-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

400 g grobe, rohe Bratwurst
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Bratwurstbrät aus der Pelle drücken, zu kleinen Bällchen formen und in Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 1 Zitrone, Saft
 1 EL Butter
 200 ml Sahne
 250 ml Rinderfond
 100 ml trockener Weißwein
 50 g Dijonsenf + 1 TL Dijonsenf
 2 EL körniger Senf
 Honig, zum Abschmecken
 Mehl, zum Bestäuben
 Speisestärke, zum Abbinden
 1-2 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Mit Mehl abstäuben. Dann mit Weißwein ablöschen und einkochen. Fond und Sahne angießen, 5-7 Minuten köcheln lassen. Dann 50 g Dijonsenf sowie körnigen Senf einrühren. Mit Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf leicht abbinden.

Die Bratwurstbällchen darin 2-3 Minuten ziehen lassen. Petersilie fein hacken und vor dem Servieren 1 Esslöffel gehackte Petersilie unterrühren. Zum Schluss mit restlichem Dijonsenf abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

700 g festkochende Kartoffeln
 1 kleine Zwiebel
 2 EL Butterschmalz
 3-4 Zweige glatte Petersilie
 1-2 Zweige Majoran
 1 TL gerebelter Majoran
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Mit Majoran und Salz würzen und in Butterschmalz 20 Minuten knusprig braten. Zwiebel abziehen und fein schneiden. In den letzten 5 Minuten zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Petersilie hacken. Kartoffeln mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren ca. 2 Esslöffel gehackte Petersilie unterheben.

Für den Salat:

1 kleiner Kopfsalat
2 Orangen, Abrieb, Saft & Filets
100 ml Schlagsahne
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Honig
1 EL Weißweinessig
1 EL kaltgepresstes Rapsöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne leicht anschlagen.

Orangen heiß abspülen, Schale abreiben, halbieren und 50 ml Saft auspressen. Restliche Orange von Schale befreien und filetieren.

Orangensaft, Orangenschale, Senf, Honig, Essig und Öl verrühren. Dann Sahne vorsichtig unterheben. Mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls einer Prise Zucker abschmecken.

Den gewaschenen und gut abgetrockneten Kopfsalat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen und ggf. mit Orangenfilets garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.