

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 27. Mai 2026 ▪
Runde 2 – „Deutsche Klassiker“ mit Zora Klipp



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Nelson Müller

Currywurst mit Sauce und gebackener Kartoffel

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsbratwurst:

200 g Kalbfleisch aus der Schulter
 100 g Fettbacke vom Schwein
 100 g Kammspeck vom Schwein
 2 cm frischer Ingwer
 ½ Zitrone, Zeste
 1 kleines Ei
 0,5 g gemahlene Muskatblüte (Macis)
 0,5 g gemahlener Piment
 10 g Salz
 1 g Pfeffer
 100 g Crushed Ice
 In Wasser eingelegter Schweinedarm,
 Größe 28/30

Den Schweinedarm einige Stunden zuvor in Wasser einlegen. Das Fleisch sollte eine Temperatur von unter 5 °C haben. Die Aufsätze des Fleischwolfs bestenfalls vorab im Tiefkühlfach lagern.

Fleisch in kleinere Stücke schneiden. Zuerst das magere Fleisch und das aufgeschlagene Ei in einen großen Mixer geben und mixen. Dann die Hälfte des Crushed Ice mit dem Salz hinzugeben und weiter mixen lassen, ggf. mit einem Stößel nachstopfen. Dann die Gewürze, Zitronenabrieb und das fette Fleisch nach und nach hinzugeben. Es sollte eine gleichmäßige Masse entstehen und die Temperatur nicht über 15 °C ansteigen.

Schweinedarm auf die Füllstützen stülpen und überschüssiges Wasser ausdrücken. Das Ende verknoten und die Wurst nicht zu prall füllen. Am Ende die Wurst in der gewünschten Größe abdrehen oder mit Küchengarn verknoten.

Die fertigen Würste für 10-15 Minuten in 70-75 °C heißem Wasser gar ziehen lassen. Dann in reichlich Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Currysauce:

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ½ Mango
 ½ Ananas
 1 Zitrone, davon den Saft
 100 ml Schwarzbier
 1 EL Ahornsirup
 4 EL Tomatenmark
 5 EL Currypulver, englische Mischung
 Pimentpulver, zum Abschmecken
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Mango und Ananas schälen, in Stücke schneiden und mitbraten. Tomatenmark und Currypulver hinzugeben und kurz anschwitzen. Mit Zitronensaft und Schwarzbier ablöschen. Ahornsirup hinzugeben und mit Salz und Pimentpulver abschmecken. Alles einkochen lassen und dann im Standmixer zu einer feinen Sauce mixen. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Für die Pommes Soufflés:

3 große festkochende Kartoffeln
 1 Ei, davon das Eiweiß
 Stärke, zum Verkleben
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit einem Küchenpapier trockentupfen. Kartoffelscheiben mit einem Ausstecher rund ausstechen. Ei trennen. Je eine Kartoffelscheibe mit Eiweiß bepinseln, die andere Scheibe mit Stärke benetzen. Dann beide Scheiben aufeinandersetzen und festdrücken. In der Fritteuse bei 170 Grad goldbraun frittieren, bis die Kartoffelkissen aufgehen. Gut abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Für die Garnitur: Das Obst schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Mit Zimt, Kardamom und Salz abschmecken.

- ½ Mango
- ½ Ananas
- Butter, zum Braten
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Kardamom
- Salz, aus der Mühle

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.