

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



Gericht zum Motto „Deutsche Klassiker“ von Oliver Giemsa

Currywurst vom Kalb mit Pommes frites

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
 Neutrales Öl, zum Braten
 0,5 g gemahlene Muskatblüte
 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, 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 sollte nicht über 15°C ansteigen. Schweinedarm auf die Füllstützen stülpen und überschüssiges Wasser hinausdrücken. 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 die Würste leicht einschneiden und mindestens 10 Minuten in reichlich Öl von beiden Seiten anbraten.

Für die Currysauce:

½ Stange Staudensellerie
 ½ weiße Zwiebel
 ½ rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2-3 cm Ingwer
 1/8 Ananas
 ¼ Mango
 1 Zitrone, Saft
 50 g Butter
 100 ml Orangensaft
 100 ml Schwarzbier
 4 EL Tomatenmark
 2 EL Sojasauce
 1 EL Tamarindenpaste
 1 EL Ahornsirup
 Apfelessig, zum Ablöschen
 Neutrales Öl, zum Braten
 2 TL geräuchertes Paprikapulver
 5 EL Currypulver, englische Mischung
 2 TL Senfkörner
 1 TL ungesüßter Kakao

Sellerie putzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln und Sellerie schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Das Obst schälen, in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Ingwer schälen. Ingwer und Knoblauch grob hacken und hinzugeben. Tomatenmark, Butter, Paprikapulver, Senfkörner und Currypulver hinzugeben und kurz mitbraten. Alles mit Apfelessig ablöschen. Orangensaft, Zitronensaft, Schwarzbier, Ahornsirup, Tamarindenpaste und Gewürze hinzugeben. Alles einkochen lassen und dann im Standmixer zu einer feinen Sauce mixen. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Kardamom
Pimentpulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Pommes frites: Fritteuse auf 160 °C vorheizen.
3 große festkochende Kartoffeln Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und für ca. 10 Minuten in ein Wasserbad mit etwas Tafelessig einlegen. Anschließend abtropfen, Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren trockentupfen, in etwas Stärke wälzen und in der Fritteuse bei 160 °C für 100 ml Tafelessig ca. 5 Minuten frittieren. Temperatur auf 175 °C erhöhen. Gut abtropfen lassen und dann nochmals frittieren, bis die Pommes goldgelb sind. Vor dem Servieren salzen.
2 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.