

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Maria Stauber

**Faschierte Laibchen mit Kräuter-Mayonnaise,
Ofenkartoffeln und geschmortem Fenchel**

Zutaten für zwei Personen

Für die faschierten Laibchen:

250 g gemischtes Hackfleisch, 60 %
 Schwein, 40 % Rind
 1 kleine Zwiebel
 30 g gewürfeltes Knödelbrot
 1 Ei, Größe S
 30 ml Milch
 ½ TL mittelscharfer Senf
 Pflanzenöl, zum Braten
 Semmelbrösel, zum Wenden
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver
 ½ TL getrockneter Majoran
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210-220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit Milch und etwas warmem Wasser übergießen und weich werden lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken.

Hackfleisch in einer großen Schüssel mit den eingeweichten Brotwürfeln, Ei, Zwiebel, Petersilie und den restlichen Gewürzen gut vermengen. Anschließend vier nicht zu flache Laibchen formen und in Semmelbrösel wenden. Laibchen bei größerer Hitze in Pflanzenöl auf beiden Seiten anbraten, auf kleine Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 10 Minuten garen lassen.

Für die Ofenkartoffeln:

4 festkochende mittelgroße Kartoffeln
 mit sauberer Schale
 1 EL Pflanzenöl
 1 Zweig Rosmarin
 ½ TL gerebelter Rosmarin
 1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
 1 Prise Chilipulver
 ¼ TL Salz

Kartoffeln halbieren und in Spalten schneiden. Rosmarin fein hacken.

Salz, Paprikapulver, Chilipulver, Rosmarin und Öl vermengen.

Kartoffelspalten in eine Schüssel geben, die Öl-Gewürz-Mischung darübergeben und gut miteinander vermengen. Die marinierten Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten in den Backofen schieben, bis die Kartoffeln weich sind.

Für den geschmorten Fenchel:

1 Fenchelknolle
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 Kräutersalz, zum Würzen

Fenchel der Länge nach halbieren und aus jeder Hälfte zwei möglichst gleich dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel darin von beiden Seiten anbraten. Dann die Hitze reduzieren und so lange schmoren, bis der Fenchel die gewünschte Konsistenz hat. Er sollte nicht zu hart sein, aber trotzdem noch einen leichten Biss haben.

Für die Kräuter-Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft & Abrieb
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
150-200 ml neutrales Pflanzenöl
½ Bund Schnittlauch
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle

Kräuter fein hacken.

Ei und Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben und salzen. Mit dem Pürierstab kurz durchmischen. Dann das Öl unter ständigem Mixen sehr langsam dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei den Pürierstab immer wieder hochziehen.

Die Mayonnaise mit den fein gehackten Kräutern, Salz, Zitronenzeste und etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.