

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2026 ▪**
Tagesmotto „Rheinische Küche“ mit Mario Kotaska



Annette Weiler

Feldsalat mit gebratenen Blutwurst-Päckchen, Kartoffel-Apfel-Stampf und gerösteten Bauernbrotwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurstpäckchen:

24 cm dünne geräucherte Blutwurst
 1 große mehligkochende Kartoffel
 1 roter Apfel
 ½ Zitrone, Saft
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Die Pelle der Blutwurst abziehen und die Wurst in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Stücke sehr fein hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Kartoffel schälen und aus der Mitte zwölf sehr dünne, ca. 9-10 cm lange Scheiben hobeln. Jeweils zwei Kartoffelscheiben längs überlappend auflegen, darauf Apfel- und Blutwurststücke verteilen und zu einem Päckchen zusammenrollen. Bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren. Blutwurst-Päckchen in heißem Öl rundherum goldbraun braten.

Für den Salat:

200 g Feldsalat

Salat waschen und trockenschleudern.

Für das Salatdressing:

2 EL Apfelessig
 1 TL süßer Senf
 ½ TL Meerrettich aus dem Glas
 1 TL flüssiger Honig
 2 EL Zitronenöl
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren.

Für die Kartoffelcreme:

1 mehligkochende Kartoffel
 Kartoffelreste, von oben
 Apfelreste, von oben
 1-2 TL Crème fraîche
 1 TL Calvados
 2 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen, klein schneiden und zusammen mit den Resten der Kartoffel von oben in Salzwasser weichkochen. Apfelreste reiben. Petersilie hacken.

Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit den Apfelresten, Crème fraîche, Calvados und fein gehackter Petersilie gut vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und warmstellen.

**Für die gerösteten
Bauernbrotwürfeln:**

1 Scheibe Sauerteigbrot, 1 cm dick
 1 EL Butter

Rinde vom Brot entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter goldbraun von allen Seiten anrösten.

Für die Garnitur:

1 roter Apfel
 1 EL Pinienkerne
 2 EL Rucolasprossen

Aus dem Apfel Kugeln ausstechen und zusammen mit den Blutwurst-Päckchen in die Pfanne geben und kurz anbraten. Pinienkerne in einer separaten Pfanne leicht rösten und grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.