

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Dezember 2025**
„Kindheitserinnerungen“ mit Björn Freitag



Björn Wendt

Fleischpflanzerl mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

400 g Kalbshackfleisch
100 g Zwiebel
2 Scheiben Toastbrot
1 Ei
125 ml Milch
1 EL Butterschmalz
1-2 TL scharfer Senf
1 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Milch zugeben, aufkochen und vom Herd ziehen. Toastbrot fein würfeln, unterrühren und einweichen. Anschließend mit einer Gabel zu einem feinen Brei zerdrücken.

Hackfleisch mit der Brötchen-Zwiebel-Mischung, dem Ei und dem Senf in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und zu einem glatten Teig verkneten. 8 Fleischpflanzerl formen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten. Die Fleischpflanzerl auf einer Platte im Ofen warm stellen.

Für die Pilzrahmsauce:

100 g braune Champignons
150 g Schlagsahne
100 ml Kalbsfond
Butterschmalz, zum Braten
Stärke, zum Abbinden der Sauce
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In Butterschmalz goldbraun braten. Kalbsfond und 50 g Schlagsahne hinzufügen und offen in wenigen Minuten dicklich einkochen. Übrige Sahne steif schlagen und unter die eingekochte Rahmsauce rühren. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Sauce ggf. mit in Wasser aufgelöster Stärke binden.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
75 g Butter
75 ml Milch
75 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln gründlich waschen. In kochendem Salzwasser in 20-25 Minuten weichkochen. Dann ausdampfen, leicht abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln einmal durch die Kartoffelpresse drücken und wieder zurück in den Topf geben.

Milch mit Butter und Sahne in einem zweiten Topf aufkochen, mit Salz und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen. Über den Kartoffelschnee gießen und alles im Topf cremig rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.