

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09.06.2025** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Verena Lehmann

Frikadellen mit Kartoffelpüree, Schmelzzwiebeln und buntem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

300 g gemischtes Hackfleisch
 1 kleine Zwiebel
 2 Scheiben Toastbrot
 1 Ei
 100 ml Milch
 1 EL Butterschmalz
 1 TL Senf
 1 TL Sambal Oelek

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 50 g Paniermehl
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas neutralem Pflanzenöl andünsten. Toastbrot in Würfel schneiden und in warmer Milch einweichen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, Ei, Sambal Oelek, Senf und Gewürze hinzugeben. Toastbrot ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Zwiebel hinzugeben. Nach Bedarf Paniermehl dazu geben und vermengen. Die Hackfleischmasse zu Frikadellen formen und in der Pfanne mit Butterschmalz braten.

Für das Kartoffelpüree:

500 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 150 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Salz

Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser garkochen. Kurz ausdampfen lassen und anschließend durch die Kartoffelpresse geben. Kartoffelmasse mit Butter vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Schmelzzwiebeln:

2 Gemüsezwiebeln
 1 EL Butter
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und die Zwiebeln dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen und auf niedriger Stufe braten.

Für den bunten Salat:

1 Salatherz vom Kopfsalat
 ½ Salatgurke
 6 Tomaten an der Ripse

Salat waschen und kleinschneiden. Gurke und Tomate waschen und kleinschneiden.

Für das Salatdressing:

½ Limette, Saft
100 ml Sonnenblumenöl
50 ml weißer Balsamicoessig
1 TL Senf
2 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette auspressen. Alle Zutaten in eine hohe Schüssel geben und mit dem Stabmixer aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.