

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Martin Schwibach

Frikadellen mit Käse-Kern, geschmolzenen Zwiebeln, Kohlrabi-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

350 g Rinderhackfleisch
 1 Scheibe Vollkorntoastbrot
 1 Ei
 50-100 g reifer/würziger Bergkäse, z.B. Appenzeller etc.
 1-2 EL Butter
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 1-2 TL Tomatenmark
 1-2 TL mittelscharfer Senf
 ½ TL rote Currypaste
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver
 1 Prise Cayennepfeffer
 1-2 Zweige Majoran
 1-2 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Anschließend das Toastbrot ausdrücken.

Petersilien- und Majoranblättchen abzupfen und fein hacken.

Hackfleisch, Toastbrot, Eier, Tomatenmark, Senf und Currypaste zu einem Fleischteig verarbeiten. Mit beiden Paprikapulvern, Cayennepfeffer, Majoran, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse in Würfel schneiden. Je einen Käsewürfel mit der Fleischmasse ummanteln und zu Frikadellen formen, Öl und Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Frikadellen darin beidseitig braten.

Für die Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
 1-2 EL Preiselbeermarmelade
 1 EL kalte Butter
 100 ml Rotwein
 1 TL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Braunen Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen. Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und zugeben. Mit etwas Wasser und Wein ablöschen und einkochen. Preiselbeermarmelade zugeben. Vom Herd nehmen und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kohlrabi:

1 großer Kohlrabi, ca. 500 g
 1 Schalotte
 1-2 EL Butter
 1-2 EL Margarine
 100 ml Sahne
 200 ml Gemüsefond
 2-3 Zweige Petersilie
 2-3 Zweige Liebstöckel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Margarine anschwitzen.

Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden und zur Schalotte geben. Mit Gemüsefond ablöschen und Kohlrabi bissfest garen.

Gemüsefond in ein hohes Gefäß abgießen. Einen Teil der Kohlrabistifte dazugeben, mit Sahne auffüllen, Butter zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Diese Kohlrabi-„Sauce“ zurück zu den übrigen Kohlrabistiften geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Warmstellen.

Petersilie und Liebstöckel hacken und Kohlrabi damit garnieren.

Für die Kartoffeln:

2-3 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Pflanzenöl
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und ggf. halbieren. Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Kartoffeln mit der Schnittfläche in das heiße Öl legen. Knoblauch abziehen, andrücken und dazugeben. Rosmarin ebenfalls zugeben. Alles mit einem Schuss Wasser ablöschen, einen Deckel auf die Pfanne legen und die Kartoffeln bei niedriger Temperatur ca. 20-25 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.