

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Filip Jokic

Frikadellen mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g gemischtes Hackfleisch
 (Rind/Schwein)
 1 kleine Zwiebel
 2 Scheiben Toastbrot
 1 Ei

ca. 80 ml Sahne
 Butter, zum Braten
 1 TL mittelscharfer Senf
 Neutrales Öl, zum Braten
 1-2 Zweige Petersilie
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Petersilie hacken. Toastbrot klein schneiden, mit Sahne zugeben, kurz vermengen, abkühlen lassen und leicht ausdrücken. Mit Hackfleisch, Ei, Senf, 2 EL gehackter Petersilie und Gewürzen vermengen. Frikadellen formen und in Öl und Butter goldbraun braten.

Für die Sauce:

1 Gemüsezwiebel
 100 ml helles Bier
 50 ml Rinderfond
 Ggf. Speisestärke, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsezwiebel abziehen, in Halbmonde schneiden und in einer Pfanne anbraten. Mit Bier ablöschen und reduzieren lassen. Etwas Fond zugeben und ggf. mit Speisestärke leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 200 g Butter
 ca. 80-100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und weich kochen. Dann abgießen, ausdampfen lassen und stampfen. Butter einarbeiten, dann nach und nach Sahne hinzufügen, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Gurkensalat:

½-1 Salatgurke
 1 kleine Schalotte
 1-2 EL Apfelessig
 1 EL neutrales Öl
 1-2 Zweige Dill
 1 Prise Zucker
 1-2 TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke hobeln, salzen und Wasser ziehen lassen. Dann abgießen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill hacken. Schalotte, Zucker, Essig, Öl, 1-2 EL Dill und Pfeffer zugeben, dann alles gut vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.