

**• Die Küchenschlacht – Menü am 07.Juli 2025 •
Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Simone Kircher

Gebratene Blutwurst mit Kartoffelscheiben und Wassermelonen-Minz-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

100 g Blutwurst, am Stück
1 Zitrone, Abrieb
Olivenöl, zum Beträufeln
Mehl, zum Bestäuben

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Die Blutwurst leicht mit Mehl bestäuben. Bei mittlerer Hitze die Pfanne auf den Herd stellen und die Blutwurst hinzufügen. Die Wurst mit etwas Olivenöl beträufeln und braten. Pfanne vom Herd nehmen und die Wurst mit der Zitronenschale versehen. Blutwurst in kleine Würfel schneiden.

Für die Kartoffel:

3 mittelgroße Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
2 Muskatblüten
Salz, aus der Mühle

Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Knoblauchzehe, Kartoffeln und Muskatblüten in das gesalzene Wasser geben und zum Kochen bringen, jedoch nur $\frac{3}{4}$ fertig garen. Kartoffeln im Wasser etwas abkühlen lassen. Kartoffeln anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und für 15 Minuten kross backen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, halbieren, mit Butter bestreichen und leicht salzen.

Für den Salat:

150 g Wassermelone
1 Schuss Weißweinessig
20 ml Olivenöl
2 EL Akazienhonig
3 Zweige Minze
Salz, aus der Mühle

Wassermelone entkernen. Melone in kleine Vierecke schneiden. Olivenöl mit Essig vermengen, Honig dazugeben, salzen und die Melonenstücke hinzugeben. Minzblätter abzupfen, in dünne Streifen schneiden und ebenfalls zu der Melone geben. Ziehen lassen.

Melonensalat und Blutwurst auf den Kartoffelscheiben drapieren und mit Minze dekorieren.