

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Andrea Tegen

Himmel un Ääd 2.0: Knusprige Flönz mit Kartoffelstampf, Rotwein-Apfelperlen, Apfelkompott, knusprigen Zwiebeln und Zabaione vom Kölsch mit Düsseldorfer Senf

Zutaten für zwei Personen

Für die knusprig gebratene Flönz:

1 Blutwurststring, à 300 g
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 2 EL Mehl, Type 405

Den Blutwurststring halbieren, die Haut abziehen und die Wurst in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben von beiden Seiten leicht mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 200 g mildgesäuerte, ungesalzene Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weich kochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Butter nach und nach dazu geben. Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotwein-Apfelperlen:

1 Braeburn-Apfel
 300 ml trockener Rotwein
 ½ Ceylon-Zimtstange

Apfel schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Apfelkugeln zusammen mit Rotwein und Zimtstange in einen kleinen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Ein Stück Backpapier direkt auf die Oberfläche legen und die Apfelkugeln bei niedriger Hitze einige Minuten im Rotwein ziehen lassen, bis sie leicht weich sind, aber noch Biss haben. Bis zum Anrichten im Sud ziehen lassen.

Für das Apfelkompott:

2 Braeburn-Äpfel
 ½ Zitrone, Abrieb & Saft
 100 ml Apfelsaft
 ½ Ceylon-Zimtstange
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zucker in einem kleinen Topf goldgelb karamellisieren und vorsichtig mit Apfelsaft ablöschen. Apfelwürfel, Zimtstange, Zitronenabrieb und eine Prise Salz dazugeben. Bei niedriger Hitze etwa 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind, aber noch etwas Struktur haben. Zimtstange entfernen und das Kompott mit Zitronensaft abschmecken.

Für die knusprigen Zwiebeln:

1 große gelbe Zwiebel
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 2 EL Mehl, Type 405
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz zum Abschmecken

Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline in sehr feine Ringe hobeln. Mehl, Paprikapulver und etwas Salz in einer Schüssel vermischen und die Zwiebelringe darin wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln. Öl in der Fritteuse oder einem Topf auf etwa 170 °C erhitzen. Zwiebelringe portionsweise goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und bei Bedarf leicht nachsalzen.

**Für die Zabaione von Kölsch mit
Düsseldorfer-Senf:**

3 Eier, Größe M
100 ml Kölsch
1 EL scharfer Düsseldorfer Senf
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Salz

Eier trennen und Eigelb auffangen. Drei Eigelbe und Kölsch in eine Metallschüssel geben und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen, bis eine luftige, cremige und deutlich angedickte Masse entsteht. Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch kurz weiterschlagen, damit die Zabaione nicht gerinnt. Senf unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.