

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10.06.2025** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Verena Lehmann

**"Himmel un Ääd"-Törtchen: Rösti mit Blutwurst,
Apfelragout und Röstzwiebeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rösti:

250 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
1 Ei
2 EL Butterschmalz
50 Speisestärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, reiben und salzen. 5 Minuten stehen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffelmasse mit Eigelb und Stärke vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Rösti darin knusprig ausbacken.

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst
20 g Speisestärke
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Blutwurst in Scheiben schneiden und in Speisestärke wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurst darin knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfelragout:

2 Äpfel
½ Limette, Saft
200 ml Apfelsaft
2 EL Apfelessig
1 Zweig Majoran
1 Zweig Thymian
1 TL getrockneter Majoran
1 Prise Zucker

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Anschließend mit Zucker in einem Topf andünsten. Mit frischen Majoran und Thymian aromatisieren. Mit Apfelsaft, Apfelessig, Majoran und einem Esslöffel Limettensaft abschmecken. Apfelsaft dazu geben und einkochen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
100 g Mehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend mehlieren und mit Paprikapulver würzen, in einer Pfanne frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.