

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2026** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Dariusz Wieczorek

**Kartoffel-Zwiebel-Plätzchen mit Räucherkäse-Mousse,
Riesling-Birnen und gerösteten Haselnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Plätzchen:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Ei
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen. Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Zwiebel fein reiben und in einem Passiertuch gründlich ausdrücken. Mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen. Im heißen Öl und etwas Butterschmalz kleine Plätzchen von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Mousse:

1 Zitrone, Abrieb
 100 g polnischer Räucherkäse
 60 g Crème fraîche
 30 g Frischkäse
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Räucherkäse fein reiben und mit Crème fraîche und Frischkäse verrühren. Zitronenabrieb und Pfeffer hinzufügen. Glattrühren und kühl stellen.

Für die glasierten Birnen:

1 feste Birne, ca. 200 g
 30 g Butter
 150 ml Riesling
 3 TL Honig
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle

Birne entkernen und in feine Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Honig hinzufügen und die Birnen darin glasieren. Thymian, Salz und Wein zugeben. Birnen weich und leicht karamellisiert garen.

Für die Garnitur:

20 g gehackte Haselnüsse
 ¼ Bund Schnittlauch
 1 Zweig Thymian

Haselnüsse rösten. Schnittlauch hacken. Thymianblätter abzupfen. Schnittlauch, Thymian und geröstete Haselnüsse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.