

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. August 2025 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller**



Kerstin Grothe

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Hähnchenstreifen und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hähnchenoberkeulen oder ganze Keulen mit Haut

Rapsöl, zum Braten

6 EL Speisestärke

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchenfleisch vom Knochen lösen und in dickere Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Stärkemehl wenden und in Öl kross braten.

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festkochende Kartoffeln, z.B.

Belana, Cilena oder Linda

150 g Bacon in Scheiben

½ Gurke

1 rote Paprika

2 Zwiebeln

100 ml Essigessenz, 25 % Säure

1 Bund Schnittlauch

Zucker, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und für ein paar Minuten in Salzwasser kochen.

Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Bacon klein schneiden und in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln sowie Zucker, Salz, Pfeffer, Essig und ein wenig Kochwasser der Kartoffeln dazu geben.

Gurke raspeln, einsalzen und ziehen lassen. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen. Dann die Marinade über den Kartoffelsalat gießen.

Gurke auspressen und mit dem gewürfelten Paprika ebenso dazu geben.

Für das Kräuter-Öl:

1 Bund Schnittlauch

200-300 ml Rapsöl

Rapsöl auf 60-70 Grad erwärmen und mit dem Schnittlauch fein mixen. Öl über einem Passiertuch abhängen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.