

▪ **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.