

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. August 2026 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Imbiss-Klassiker" mit Björn Freitag



Heike Benneker

Mantaplatte: Currywurst mit Pommes „weiß“ und Senfkaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Currywurst:

2 Kalbsbratwürste
200 ml passierte Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer
1 Mango
100 g Butter
250 ml Cola
1 EL Tomatenmark
1 EL Ajvar
Pflanzenöl, zum Braten
1-2 EL Madras Currypulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1-2 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Die Cola aufkochen und bei mittlerer Hitze auf 100 ml reduzieren.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Zwiebel klein schneiden, Knoblauch und Ingwer hacken. Mango schälen und vom Kern befreien. Fruchtfleisch pürieren.

In einem weiteren Topf Öl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Knoblauch und Ingwer zugeben und mit anschwitzen. Dann Currypulver, beide Paprikapulver und etwas braunen Zucker zugeben und kurz karamellisieren. Reduzierte Cola, passierte Tomaten, Tomatenmark und Ajvar hinzugeben. Die Sauce bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und 2-3 Esslöffel Mangopüree dazugeben. Mit Salz würzen. Sauce passieren, Butter hinzugeben und montieren.

Bratwürste in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze langsam ca. 8-10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden.

Für die Pommes:

2-3 große vorwiegend festkochende
Kartoffeln
2 EL Essig
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Riffelschneider in gleichmäßige 1x1 cm dicke und ca. 7-8 cm lange Spalten schneiden.

2 Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen und die Kartoffelspalten ca. 5 Minuten darin vorkochen. Abtropfen lassen, trockentupfen und in zwei Schritten in der Fritteuse frittieren: Zuerst bei 140 °C ca. 3 Minuten frittieren, leicht abkühlen lassen. Dann ein weiteres Mal ca. 4 Minuten bei 180-190 °C frittieren, bis sie kross sind. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt salzen.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
1 Ei
1 EL Crème fraîche
½ TL mittelscharfer Senf
100 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und das Eigelb in einen hohen Mixbecher geben. Einen Spritzer Zitronensaft, Senf und etwas Öl dazugeben und mit einem Stabmixer aufschlagen. Nach und nach das restliche Öl zufügen und eine Mayonnaise hochziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Crème fraîche unterheben.

Für den Senfkaviar: Etwa 10 ml Wasser mit Weißweinessig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer aufkochen, dann die Senfkörner hinzugeben und alles bei geringer Hitze ca. 10-15 Minuten mit Deckel köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

30 g ganze gelbe Senfkörner
50 ml Weißweinessig
10 ml Ahornsirup
 $\frac{3}{4}$ TL Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.