

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juni 2026**  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



Silke Kalien

**Ofengegarte Lauch-Schinken-Röllchen mit Bröseln, geschwenkten Drillingen und Feldsalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Lauchrollen:**

2-3 dünne Stangen Lauch  
 8 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken  
 3 Eier, Größe M  
 20 g Butter  
 100 ml Sahne  
 3 EL Paniermehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Lauch gründlich waschen, in gleichgroße Stücke schneiden und im Wasser für 4-5 Minuten kochen. Schinken zurechtlegen. Eier mit Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Lauchstücke in Schinken einrollen und in zwei kleine Auflaufformen platzieren. Mit der Ei-Sahnemasse übergießen und anschließend mit Paniermehl bestreuen. Butter in kleinen Flocken daraufsetzen. Mit Alufolie bedecken und für 12 Minuten im Backofen garen. Folie entfernen und den Auflauf nachbräunen lassen.

**Für die Drillinge:**

400 g Drillinge, mit sauberer Schale  
 Butter, zum Braten  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und garen. Anschließend Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin schwenken. Petersilie fein schneiden und die Kartoffeln damit garnieren.

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat  
 1 Zitrone, Saft  
 100 g Naturjoghurt  
 1 TL flüssiger Honig  
 Salz, aus der Mühle

Feldsalat waschen, abtropfen lassen und beiseitestellen.

Joghurt mit dem Zitronensaft glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Ggf. mit etwas Wasser glattrühren. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.