

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2025 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer**



Lisa Schmidt

**Panierte Flädle-Rolle mit Hackfleisch-Füllung und
Gurken-Radieschen-Salat mit Joghurt-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für die Flädle:

1 Ei
300 ml Milch
200 g Mehl
Margarine, zum Anbraten
Butterschmalz, zum Anbraten
1 Prise Salz

Die Eier in der Milch verquirlen. Nach und nach das Mehl dazugeben, damit sich keine Klümpchen bilden. Dem Teig mit Salz abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fädle darin dünn ausbacken.

Für die Hackfleisch-Füllung:

350 g gemischtes Hackfleisch,
Schwein & Rind
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eier
1 EL griechischer Joghurt
1 TL mittelscharfer Senf
75 g Semmelbrösel
½ Bund glatte Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gerebelter Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Semmelbrösel in etwas Wasser quellen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauchzehe abziehen und reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und die Hackfleischmasse verkneten. Die Masse auf den ausgekühlten Pfannenkuchen verteilen und glattstreichen. Flädle aufrollen.

Für die Panierung:

2 Eier
100 g Semmelbrösel
100 g Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die gefüllten Pfannenkuchen zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Flädle bei niedriger Hitze langsam von allen Seiten goldbraun anbraten, sodass die Füllung innen gar wird aber saftig bleibt.

Für den Gurken-Radieschen-Salat:

1 Salatgurke	Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale grob abreiben. Frucht halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft,
1 Bund Radieschen	Zitronenabrieb, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel cremig rühren. Radieschen, Gurke und Lauchzwiebeln
2 Frühlingszwiebeln	waschen und putzen. Radieschen und Gurke mit einer Küchenmaschine oder über eine Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Die Lauchzwiebeln in dünne Röllchen schneiden und mit Radieschen und Gurke zum Joghurt-Dressing in die Schüssel geben. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. 1 EL für die Garnitur abnehmen, den Rest unter den Salat mischen. Den Gurken-Radieschen-Salat nochmals mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.
1 Zitrone, Saft & Abrieb	
150 g Naturjoghurt	
½ EL Honig	
¼ Bund Dill	
1 EL Olivenöl	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.