

▪ **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 Flädle 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
1 Bund Radieschen
2 Frühlingszwiebeln
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

Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale grob abreiben. Frucht halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel cremig rühren. Radieschen, Gurke und Lauchzwiebeln 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.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.