

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2020 ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Alexander Büttner**

**Vogelnester mit Kartoffelspalten und Frühlingsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Vogelnester:**

350 g Hackfleisch vom Schwein  
 1 Scheibe Toastbrot  
 1 Hühnerei  
 6 Wachteleier  
 150 ml Milch  
 3 getrocknete Tomaten  
 1 EL mittelscharfer Senf  
 1 EL Tomatenmark  
 ½ Bund Schnittlauch  
 ½ Bund Petersilie  
 1 EL Kartoffelstärke  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Die Wachteleier 2-3 Minuten weichkochen. In Eiswasser abschrecken.

Toastbrot in Milch einweichen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Getrocknete Tomaten, Schnittlauch und Petersilie klein schneiden und mit Hackfleisch, rohen Hühnerei, Senf, Tomatenmark und dem eingeweichten und ausgedrückten Toast gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wachteleier pellen. Das Hackfleisch um die Wachteleier zu sechs Hackfleischbällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin von allen Seiten ca. 5-7 Minuten braten.

**Für die Kartoffelspalten:**

2 mittelgroße, festkochende Kartoffeln  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspalten darin mit dem Rosmarin- und Thymianzweig knusprig braten. Mit Salz würzen.

**Für den Salat:**

½ Kopfsalat  
 ½ Lollo Rosso  
 1 Bund Radieschen  
 ½ Bund Frühlingszwiebeln  
 1 Zitrone  
 200 g saure Sahne  
 ½ Bund Schnittlauch  
 ½ Bund Dill  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salate putzen, waschen und trockenschleudern. Radieschen und Frühlingszwiebeln ebenfalls putzen und ggfs. vom Strunk befreien.

Radieschen in dünne Scheiben und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Für die Vinaigrette Dill und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und etwas Schale von der Zitrone abreiben. Eine Zitronenhälfte auspressen. Saure Sahne mit Dill, Schnittlauch, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette mit dem Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.