

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2024** ▪  
**Tagesmotto „Frisch statt fertig“ mit Nelson Müller**



**Anneke Bohlen**

**Grünkohl mit ostfriesischer Pinkel, Kasseler,  
Salzkartoffeln, Senfcreme und Senfkaviar**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Pinkel:**

300 g Bauchfleisch vom Schwein, ohne  
Schwarte  
100 g geräucherten Speck  
2 Schweinedärme, Größe 28/30  
80 g Hafergrütze  
¼ Gemüsezwiebel  
2 TL gemahlene Piment  
2 TL loses Salz  
½ TL Pfeffer, aus der Mühle

Die Hafergrütze so früh wie möglich mit kaltem Wasser überdecken und einweichen. Schweinedarm in zimmerwarmen Wasser einlegen.

Bauchfleisch sowie Speck und Aufsätze des Fleischwolfes in den Tiefkühler geben.

Fleisch und die Zwiebel in Fleischwolfgröße zuschneiden und alles durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfes drehen (Lochdurchmesser ca. 5 mm). Hafergrütze in ein Sieb geben und das Wasser leicht herausdrücken. Fleisch und Hafergrütze miteinander grob vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Schweinedarm auf die Füllstütze (Durchmesser, ca. 2-2,5cm) stülpen und überschüssiges Wasser herausdrücken. Wurst nicht zu prall einfüllen. Würste in gewünschter Größe abdrehen und mit Küchengarn verknoten. Die Würste mindestens 15 Minuten in siedendem Salzwasser garziehen lassen.

**Für die Salzkartoffeln:**

300 g festkochende, große Kartoffeln,  
Sorte Belana  
2 EL Butter  
2 TL loses Salz

Kartoffeln schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten garkochen. Kochwasser abgießen und Kartoffeln kurz auf der Herdplatte ausdampfen lassen. Kartoffeln vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.

**Für den Grünkohl:**

1 große Scheibe Kasseler  
20 g geräucherten Speck  
300 g Grünkohlspitzen  
50 g Perlgraupen  
1 mittelgroße Zwiebel  
2 EL zarte Haferflocken  
2 EL Butterschmalz  
100 ml Gemüsefond  
1 Prise loses Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Perlgraupen in reichlich Salzwasser 20 Minuten kochen. Im Anschluss in ein Sieb gießen und mit Wasser die überschüssige Stärke abspülen. Grünkohl ordentlich waschen, in gesalzenem Wasser für 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kohl gut ausdrücken und kleinhacken. Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Kohl hinzufügen und kurz kräftig anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und nach Zugabe der Haferflocken und des Kasseler 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und der Senfcreme (s.u.) kräftig abschmecken. Zum Schluss die Perlgraupen unterheben und den Kasseler in mundgerechte Würfel schneiden. Ein paar Perlgraupen für die Garnitur zur Seite legen.

**Für die Senfcreme:** Ei in einen hohen Messbecher geben und unter schrittweiser Zugabe des Pflanzenöls mit einem Pürrierstab zu einer sehr festen Mayonnaise emulgieren. 2 EL der Mayonnaise in ein Gefäß geben und mit den übrigen Zutaten senfähnlich abschmecken. Vorsicht: Das Senfpulver ist sehr scharf und muss schrittweise dosiert werden. Die Schärfe entfaltet sich erst nach 1-2 Minuten. Gegebenenfalls etwas Mehl hinzufügen, um eine senfartige Konsistenz zu erhalten.

1 Ei  
2 TL milder Weißweinessig  
evtl. ½ TL Mehl für die Konsistenz  
2-3 TL gelbes Senfpulver  
2 TL gemahlene Kurkuma  
150 ml Pflanzenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer

**Für den Senfkaviar:** Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen. Weißweinessig, Ahornsirup und 100 ml Wasser zusammen mit den Senfkörnern einmal kräftig aufkochen und danach ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Senfkaviar mit Salz, Pfeffer und Senfpulver abschmecken.

50 g gelbe Senfkörner  
½ TL gelbes Senfpulver  
60 ml milder Weißweinessig  
20 ml Ahornsirup  
1 Prise Salz, aus der Mühle  
1 Prise schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Korn in Schnapsglas füllen.  
2 Schnapsgläser Korn, 32%

Das Gericht auf Tellern anrichten und zusammen mit einem Schnapsglas Korn und Kirsche servieren.