# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2021 ▪
# Tagesmotto „Kohl“ mit Johann Lafer

**Christoph Bölke**

## Burger mit selbstgebackenem Bun, Blumenkohl-Patty, Mayonnaise und Coleslaw

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Buns:**
1 Ei
225 g Mehl
1 EL Trockenhefe
1 TL schwarze Sesamsaat
1 TL weiße Sesamsaat
40 ml Pflanzenöl
15 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser, Öl und Zucker verrühren, 5 Minuten gehen lassen. Ei verquirlen. Die Hälfte des verquirlten Eis, Mehl und 2 Prisen Salz zur Hefe-Mischung hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Teig in sechs gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen. Ungebackene Buns mit jeweils 8 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem Handtuch abdecken, 10 Minuten ruhen lassen. Buns mit restlichem Ei bestreichen und mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten goldbraun backen.

**Für die Blumenkohl-Pattys:**
1 Blumenkohl
1 Ei
2 Scheiben Cheddar-Käse
1 Msp. Currypulver
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrocknete Petersilie
5 EL Pankomehl
Butter, zum Braten
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl putzen und zwei Scheiben vom Kohl herunterschneiden. Blumenkohlscheiben ca. 4 Minuten in Salzwasser kochen. Herausnehmen und gut trockentupfen. Mehl mit Salz, Pfeffer und Currypulver mischen und die Blumenkohlscheibe darin wenden. Ei verquirlen und die Blumenkohlscheiben durch das Ei ziehen. Pankomehl mit Oregano und Petersilie mischen. Blumenkohlscheiben dann im Pankomehl wenden.
Butter in einer Pfanne auslassen und die Blumenkohlscheiben darin goldbraun braten. Pattys wenden und je eine Scheibe Cheddar darauf platzieren. Käse schmelzen lassen.

**Für die Mayonnaise:**
1 Zitrone
1 Ei
1 TL Weißweinessig
200 ml Sonnenblumenöl
1 ½ EL mittelscharfer Senf
1 TL Currypulver
1 TL Kurkuma
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ei in ein hohes, schmales Gefäß geben, dann Öl und Senf hinzugeben. Einen Pürierstab auf dem Boden des Mixgefäßes ansetzen und einschalten. Den Stab solange am Boden halten, bis unten eine Bindung entsteht. Dann den Pürierstab ganz langsam nach oben ziehen. Mayonnaise mit Weißweinessig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Mayonnaise für den Coleslaw beiseitestellen, restliche Mayonnaise mit Curry und Kurkuma verrühren.

**Für den Coleslaw:**
1 Weißkohl
1 Karotte
½ rote Zwiebel
1 Zitrone
80 g saure Sahne
1 TL Weißweinessig
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl putzen und vom Strunk befreien. Karotte schälen. Weißkohl und Karotte raspeln und vermengen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Zur Weißkohl-Karotten-Mischung geben.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zuvor hergestellte Mayonnaise, Saure Sahne, Weißweinessig, 1 Teelöffel Zitronensaft und Zucker verrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Weißkohl-Karotten-Mischung geben und gut vermengen.

**Für den Burger-Belag:**
10 g Rucola
6 Cherrytomaten
6 Cornichons
1 rote Zwiebel

Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Dabei den Strunk entfernen. Cornichons hacken. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Die Mayonnaise auf beide Hälften der Buns streichen. Rucola und Tomaten auf die untere Hälfte des Buns platzieren und Blumenkohl-Patty darauflegen. Anschließend Cornichons sowie Zwiebelringe auf das Patty legen und die obere Hälfte des Buns auflegen. Den Coleslaw in einem Ring anrichten.