

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2021 ▪
Tagesmotto „Simply the best“ mit Cornelia Poletto



Elisa Bliedung

Rinder-Laugen-Pflanzerl mit Röstzwiebeln, Pilzrahm und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Rinder-Laugen-Pflanzerl:

400 g Rinderhackfleisch
1 Laugenstange
1 Zwiebel
1 Zitrone
1 Ei, Größe L
Butter, zum Braten
100 ml Milch
1 TL Senf
4 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Stücke schneiden. Kurz in einem Topf mit Öl anbraten und mit Milch ablöschen.

Laugenstange in kleine Würfel schneiden und zum Zwiebel-Milch-Gemisch geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.

Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Ei, Senf, Abrieb einer halben Zitrone, Zwiebel-Laugen-Gemisch und Petersilie vermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Kleine Pflanzerl aus der Hackfleischmasse formen und in der Pfanne bei mittlerer Temperatur von jeder Seite etwa 5-7 Minuten braten.

Für die Röstzwiebeln:

½ Zwiebel
30 g Mehl
30 g Stärke
Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und in sehr feine Streifen schneiden. Mehl und Stärke in einer Schale mischen und die Zwiebeln darin wenden. Zwiebeln in ein Sieb geben und den Mehl-Stärke-Überschuss absieben.

Öl in einem kleinen Topf erwärmen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa 25 Min frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Pilzrahm:

200 g kleine braune Champignons
½ Zwiebel
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und halbieren. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne in Öl anbraten. Gemüsefond ablöschen und Sahne angießen. Alles bis auf ¼ der Flüssigkeit einkochen lassen.

Pilzrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Pilzrahm mit Petersilie garnieren.

Für das Kartoffelpüree:

500 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
50 g Butter
100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in feine Stücke schneiden. Im kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Anschließend abgießen.

Butter in einem Topf schmelzen, Kartoffeln dazugeben und mit Milch begießen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.