▪ Die Küchenschlacht – Menü am 6. April 2021 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Marius Müller

Selbstgemachter Pfälzer Saumagen mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Kohlbeet

Zutaten für zwei Personen

Für den Pfälzer Saumagen:
400 g ungebrühte grobe Bratwurst
2 mittelgroße festkochende Kartoffeln
220 g gewürfelter Speck
2 Eier
3 TL Mehl
2-4 EL feine Brösel
1 Msp. Muskatnuss
1 TL Majoran
1 TL edelsüßes Paprikagewürz
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Auch den Speck in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Würfel zusammen in die vorgeheizte Pfanne geben und kurz anbraten. Mit ein wenig Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Bratwurst aus der Haut pellen und mit der Kartoffel-Mischung aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Zusammen mit Eiern, Mehl und Brösel zu einer Masse kneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Muskatnuss und Majoran abschmecken.

Frischhaltefolie ausrollen und die Masse als Wurst auf die Frischhaltefolie geben und in Alufolie einrollen. Nun für 25 Minuten im kochenden Wasser garen. Danach auspacken, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter goldbraun braten.

Für den Kartoffelstampf:
6 festkochende Kartoffeln
90 g Butter
50 ml Milch
2 Zweige glatte Petersilie
1 TL Majoran
1 TL edelsüßes Paprikagewürz
1 Msp. Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in kochendes Wasser geben. Nachdem die Kartoffeln weich sind, Wasser abgießen, Butter zugeben und die Kartoffeln zerstampfen. Nach Bedarf Milch hinzugeben um eine cremigere Konsistenz zu erreichen. Mit Pfeffer, Salz, Paprika, Majoran und Muskat abschmecken. Petersilie abbrausen, hacken und unterheben.

Für das Kohlbeet:
1 Chinakohl
100 g gewürfelter Speck
1 EL Sojasauce
1 TL ganzer Kümmel
1 TL Majoran
1 TL edelsüßes Paprikagewürz
1 Prise Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die äußerste Schicht vom Kohl entfernen. Kohl in Scheiben schneiden, waschen und abtropfen. Speckwürfel in 5 mm Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Den Kohl hinzugeben, mit Sojasauce ablöschen und kurz schwenken. Mit Paprikagewürz, Majoran, Kümmel, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:
3 EL mittelscharfer Senf
1 TL Senfkörner
200 ml Gemüsefond
100 ml Milch
3 EL Mehl
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter schmelzen und das Mehl unterrühren. Temperatur reduzieren, Fond und Milch dazugeben und bei geringer Hitze verrühren. Senf und Senfkörner hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.