▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2025 ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs

Michael Krämer

Selbstgemachte fränkische Bratwurst mit schlampigem Kraut und Senf-Meerrettich-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwürste:
200 g mageres Schweinefleisch
400 g Schweinebauch
4,5 g gerebelter Majoran
0,6 g gemahlener Piment
0,6 g gemahlende Macis
0,3 g gemahlener Ingwer
10,2 g Salz
2,1 g schwarzer Pfeffer
Öl, zum Anbraten
1 Meter Bändeldarm

Das Schweinefleisch und den Schweinebauch in Streifen schneiden, die für den Fleischwolf geeignet sind. Mit Gewürzen sorgfältig in einer Schüssel vermengen und anschließend durch eine mittelgrobe Lochscheibe des Fleischwolfs drehen. Die entstandene Masse gründlich mischen und im Anschluss mithilfe eines Füllrohrs in den Bändeldarm einfüllen. Bei mittlerer Hitze von allen Seiten in Öl braten.

Für das Kraut:
500 g Spitzkohl
50 g geräucherten Bauchspeck
2 Schalotten
20 g Butter
25 ml Apfelessig
150 ml Fleischfond
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 TL Kümmelsamen
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in grobe Stücke schneiden. Schalotten abziehen. Schalotten und geräucherten Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Anschließend Kohl hinzufügen und kräftig anbraten, bis er stellenweise leicht gebräunt ist. Mit Apfelessig und Fleischfond ablöschen, dann Zucker und Kümmel einrühren. Mischung einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dip:
2 cm Meerrettich
4 EL mittelscharfer Senf
1 TL weißer Balsamico
½ TL Honig

Meerrettich schälen, reiben und mit Senf, weißem Balsamico und Honig zu einer Masse verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.