

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2023 ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Pascal König**

**Frikadellen mit Champignon-Sahnesauce,  
 Kartoffelstampf und Tomaten-Mozzarella-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

500 g gemischtes Hackfleisch  
 3 Eier  
 2 EL mittelscharfer Senf  
 150 g Paniermehl  
 Butter, zum Anbraten  
 Rapsöl, zum Anbraten  
 Alpensalz, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Hackfleisch mit den Eiern vermengen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen. Paniermehl hinzufügen, sodass eine lockere Konsistenz entsteht, welche trotzdem klebrig ist. Aus Masse gleichgroße Frikadellen formen und in einer Pfanne in Öl anbraten und etwas Butter hinzufügen. Im Backofen für ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

**Für die Sauce:**

400 g weiße Champignons  
 1 große Zwiebel  
 400 ml Sahne  
 200 g Crème fraîche  
 100 ml trockener Weißwein  
 2 EL Butter  
 Rapsöl, zum Anbraten  
 Alpensalz, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne in Öl angebraten. Champignons je nach Größe vierteln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Champignons und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, Crème fraîche hinzugeben und kurz köcheln lassen. Zum Schluss Sahne hinzugeben und Sauce für ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen. Bei Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz bevor die Sauce fertig ist, Butter hinzufügen und reduzieren lassen.

**Für den Stampf:**

600 g mehligkochende Kartoffeln  
 50 g Butter  
 100 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Alpensalz, zum Würzen

Kartoffeln schälen, klein schneiden, waschen und in einen Topf mit Wasser für ca. 20 Minuten garkochen. Abgießen und Milch, Butter, Salz und Muskat dazugeben und Kartoffeln stampfen.

**Für den Tomatensalat:**

250 g Cherrytomaten  
 200 g Mozzarella  
 1 Zwiebel  
 Alpensalz, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten halbieren. Zwiebel abziehen, in halbe Ringe schneiden und mit den Tomaten mischen. Mozzarella klein schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.