

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2023** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Tobias Zischka**

**Mit Käse gefüllte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-  
Meerrettich-Stampf und „Schlamperkraut“**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Fleischpflanzerl:**

150 g Kalbshackfleisch  
150 g Schweinehackfleisch  
1 große Gemüsezwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei, Größe M  
50 g Emmentaler am Stück  
8 EL Milch  
1 EL Butter  
150 g Semmelbrösel  
80 g Toastbrot  
1 kleines Bund glatte Petersilie  
2 TL Estragon-Senf  
2 EL getrockneter Majoran  
2 TL edelsüßes Paprikapulver  
Butterschmalz, zum Braten  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Toastbrot grob schneiden und in Milch einweichen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Gemüsezwiebel ebenfalls abziehen, halbieren und die eine Hälfte fein würfeln und die andere in feine Halbmonde schneiden. Halbmonde beiseitestellen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Knoblauch hinzugeben und ebenfalls kurz dünsten. Brot aus der Milch nehmen und ausdrücken. Anschließend mit dem Hackfleisch vermengen. Ei, Senf und die gedünsteten Zwiebelwürfel untermengen und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Paprikapulver und der Petersilie würzen. Käse würfeln. Anschließend mit feuchten Händen die Fleischpflanzerl formen, mit je einem Käsewürfel füllen, verschließen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und die Fleischpflanzerl je Seite 4-5 Minuten goldbraun braten. Nun die Zwiebel-Halbmonde im Bratensatz der Fleischpflanzerl in etwas Öl goldgelb andünsten und als Garnitur für den Kartoffelstampf zurückhalten.

**Für den Stampf:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
100 g Frischkäse mit Meerrettich  
1 kleines Stück frischer Meerrettich  
50 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, gleichmäßig würfeln und in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Frischkäse und Butter unterrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Kartoffelstampf mit frisch geriebenen Meerrettich kurz vor dem Servieren garnieren.

**Für das „Schlamperkraut“:**

1 Scheibe geräucherter Bauchspeck  
1 kleiner Spitzkohl  
1 Knoblauchzehe  
100 g Butter  
200 ml Sahne  
1 Liter Rinderfond  
250 ml halbtrockener Riesling  
50 ml heller Balsamicoessig  
2 EL Kümmelsaat  
2 EL gemahlene Kümmel

Speck fein würfeln. Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien, waschen und grob hacken. Butterschmalz in einem großen Topf zerlassen. Speckwürfel darin andünsten, Kohl hinzugeben und ebenfalls andünsten. Knoblauch abziehen, fein würfeln und in den Topf geben. Zucker hinzugeben und das Ganze leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Weißwein und Essig ablöschen und etwas einkochen lassen. Nun mit Fond aufgießen, Lorbeerblatt hinzugeben und den Kohl bissfest kochen. Anschließend das Kraut abgießen und den Kochsud auffangen. Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Nach und nach den Kochsud einrühren, mit Sahne verfeinern und mit Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer

2 EL Zucker  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

abschmecken. Abschließend Kohl und Sauce vermengen, ggf. nochmals abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.