

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Charlotte Kreiensiek

Schwedische Köttbullar mit Kartoffelstampf, Cranberry-Apfel-Preiselbeeren und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Köttbullar:

250 g gemischtes Hackfleisch, Schwein
 und Rind
 1 Ei
 35 ml Milch
 Butter, zum Braten
 ½ TL grober Senf
 ½ TL gemahlener Zimt
 17,5 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Semmelbrösel in Milch einweichen. Hackfleisch, Ei, Senf, Zimt, Salz und Pfeffer dazugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Kleine Bällchen formen und in Butter rundherum goldbraun anbraten. Warm stellen.

Für die Sauce:

100 ml Sahne
 75 ml Gemüfefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratensatz der Köttbullar mit Fond ablöschen und aufkochen. Sahne hinzufügen und 5-10 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 25 g Butter
 ca. 75 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, stampfen und mit Butter und warmer Milch cremig rühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Preiselbeeren:

100 g Wild-Preisbeeren, aus dem
 Glas
 ½ Apfel
 100 g getrocknete Cranberries
 Butter, zum Anschwitzen
 Weißwein, zum Ablöschen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel vom Kerngehäuse befreien und reiben. Cranberries fein hacken. Apfel und Cranberries in einem kleinen Topf mit etwas Butter leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und die Preiselbeeren unterrühren. Warm halten.

Für den Gurkensalat: Gurke waschen, hobeln und leicht salzen. Nach 10 Minuten überschüssiges Wasser abgießen. Datteln hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Datteln und Schnittlauch untermischen, mit Gurken mischen und servieren.

½ Salatgurke
40 g Datteln, ohne Stein
20 ml Apfelessig
¼ Bund Schnittlauch
1-2 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.