

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2022** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "3 Pflichtzutaten", Zusatzgericht von Robin Pietsch**



**Kartoffeln aus der Pfanne mit Schmand-Dijonsenf-Dip,  
gerösteten Semmelbrösel und Brunnenkresse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kartoffeln:**

10-12 kleine Kartoffeln, z.B. Grenaille  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Dann halbieren und in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zu den Kartoffeln geben und gut schwenken.

**Für den Schmand-Dijonsenf-Dip:**

2 EL Schmand  
 1 EL grober Dijon-Senf  
 1 TL Honig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Semmelbrösel:**

3 EL Semmelbrösel  
 Butter, zum Braten  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zur Butter in die Pfanne geben. Dann Brösel hinzufügen, alles gut schwenken und goldbraun werden lassen.

**Für die Brunnenkresse:**

Brunnenkresse  
 ½ Zitrone  
 1-2 EL Weißweinessig  
 1 TL Honig

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft mit Weißweinessig und Honig verrühren und die Brunnenkresse darin marinieren.

**Für die Garnitur:**

Essbare Blüten, z.B. Nelken

Gericht mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.