

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Hausmannskost" mit Alexander Kumptner**



Cornelia Uetrecht

Sauerkrautauflauf mit Kartoffelpüree, Kasseler und Sahne-Weißwein-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln
1 EL Butter
4 EL Milch
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden und garen. Nach ca. 20-30 Minuten abgießen und ausdampfen.

Butter, Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, die heißen Kartoffeln drauf geben und zu einem Püree verrühren.

Für das Sauerkraut:

250 g Sauerkraut
1 Zwiebel
50 g Speckwürfel
2 EL Butterschmalz
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
2 Wacholderbeeren
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In einem Topf mit Schmalz die Zwiebel und Speckwürfel auf mittlerer Temperatur anbraten. Zucker einrühren und etwas karamellisieren lassen.

Das Sauerkraut und die Gewürze dazu geben und ca. 10-15 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für das Fleisch und Sauce:

2 Scheiben Kasseler Lachsbraten, 3 cm dick, ohne Knochen à 150 g
100 ml Sahne
Butterschmalz, zum Braten

Kasseler kurz von beiden Seiten in der Pfanne in Butterschmalz anbraten, Sahne und Weißwein eingießen und Fleisch bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten darin ziehen lassen.

Für die Sauce:

1 TL Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch aus der Pfanne nehmen. Sauce aus der Pfanne einreduzieren lassen und ggf. mit Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kruste:

20 g Paniermehl
20 rote Weintrauben, ohne Kerne
2 EL Butter

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Auf dem Boden das Sauerkraut verteilen, darüber das Kartoffelpüree glattstreichen. Auf das Kartoffelpüree erst das Paniermehl, dann die halbierten Weintrauben und dann die Butterflöckchen geben. Auflauf im Ofen bei Grilltemperatur für ca. 5 Minuten überbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.