

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2020** ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Jörg Brennhöfer**

**Kartoffeltaschen mit cremiger Grießfüllung, Lachstatar und Apfelkompott**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kartoffeltaschen:**

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
 1 Muskatnuss  
 Sonnenblumenöl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Hälfte der Kartoffeln schälen, klein schneiden und ca. 10 Minuten kochen. Restliche Kartoffeln mit der Küchenreibe fein reiben und mit einem Küchentuch ausdrücken. Salzen und pfeffern. Muskatnuss reiben und Kartoffelraspeln mit einem Hauch Muskatnuss würzen.

Die gekochten und rohen Kartoffeln mit der Hand zu einem homogenen Teig kneten. Die Menge für eine Tasche auf der flachen Hand plattdrücken. In die Mitte des plattgedrückten Teiges einen Esslöffel der Füllung geben. Teig mit den Händen zu einer ovalen Tasche formen, sodass die Quark-Grieß-Füllung (siehe unten) vollständig umschlossen ist. In heißem Öl in der Pfanne ausbacken.

**Für die Füllung:**

5 EL Hartweizengrieß  
 1 Zitrone  
 250 g Schichtkäse  
 2 Eier  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Käse, Grieß, Eier, Salz und Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft mit dem Schneebesen cremig rühren. Füllung 5 Minuten quellen lassen.

**Für das Tatar:**

125 g frisches Wildlachsfilet, ohne Haut  
 200 g Räucherlachs  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Zitrone  
 2 EL Crème fraîche  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Räucherlachs in Würfel schneiden. Räucherlachs mit Zitronensaft, Zwiebeln und Crème fraîche vermischen.

Lachsfilet waschen und trockentupfen. 2 Minuten auf jeder Seite in Öl anbraten und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilet klein schneiden und mit Räucherlachs, Zwiebel, Zitrone und Crème fraîche vermischen.

**Für das Kompott:**

3 säuerlich schmeckende Äpfel  
 1 Zitrone  
 500 ml Apfelsaft  
 Zucker, zum Karamellisieren

Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In ca. 1 cm x 1 cm große Stücke schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auspressen. Apfel-Stücke mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, Äpfel dazugeben und alles mit Apfelsaft ablöschen. Einkochen lassen und mit Zucker final abschmecken.

**Für die Garnitur:**

½ Bund Frühlingszwiebeln

Zwiebeln putzen, Strunk entfernen, fein schneiden und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.