

## Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2021 Tagesmotto "Unterirdisch" mit Björn Freitag



## Martin Steffen

## Steckrübenstampf mit Zuckerrübensauce, gerösteten Pumpernickelbrösel und Blutwurstpraline

## Zutaten für zwei Personen

Für den Stampf:

300 g Steckrüben

1 Zitrone

200 ml Geflügelfond

100 ml Sahne

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

schälen, vom Strunk befreien, würfeln und in Fond und Sahne weichkochen. Stampfen und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Steckrübe

abschmecken.

Für die Sauce:

Butter montieren.

1 EL Zuckerrübensirup 3 EL Geflügelfond

1 Stück Butter

1 EL Balsamico-Essig

Rauchsalz

Für die Brösel:

30 g Pumpernickel 20 g Haselnussblättchen

2 EL Butter

2 EL Olivenöl

1 Zweig glatte Petersilie

15 g Panko

Salz, aus der Mühle

Für die Praline:

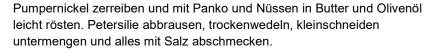
100 g Blutwurst 1 Ei (Eigelb)

2 EL Semmelbrösel

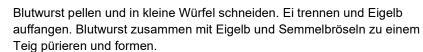
1 Ei. zum Panieren

Panko, zum Panieren

Mehl, zum Panieren



Sirup, Fond und Essig erhitzen, mit Rauchsalz abschmecken und mit der



Pralinen nacheinander in Mehl, Ei und Panko wälzen und in einer Fritteuse bei 170 Grad bräunen. Auf Küchentuch abtropfen lassen.



Eine Praline darf nicht in eine zu kalte Fritteuse, da sie sonst zu lange braucht und dadurch zerfällt. Besser ist es, die Praline schnell bei voller Hitze kross auszubacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.