

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 15. April 2026** ▪  
**Runde 1 – „Signature Dish“**



Vorspeise von Alina Meissner-Bebrou

**Korean Fried Cauliflower mit Pinienkerncreme und Blumenkohlblättern „Geotjeori“**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Blumenkohl-Marinade:**

- 1-2 EL Gochujang-Paste
- 2 EL Tomatenketchup
- 2 EL braunen Reisessig
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 1 EL Yuzu-Saft
- ½ TL Gochugaru-Flocken
- Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne Gochujang-Paste, Tomatenketchup, Reisessig und Sesamöl unter ständigem Rühren langsam erwärmen, aber nicht aufkochen lassen. Mit einem Schuss Yuzu-Saft, einer Prise Salz und je nach gewünschtem Schärfegrad den Gochugaru-Flocken abschmecken und warmstellen.

**Für den Blumenkohl-Backteig:**

- 1 kleiner Blumenkohl
- 60 ml eiskaltes Sprudelwasser
- 1 L neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
- 2 EL Weizenmehl, Type 405
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Kartoffelstärke
- Salz, aus der Mühle

Das Pflanzenöl in Fritteuse auf 190° C erhitzen.

Strunk und Blätter des Blumenkohls entfernen. Blumenkohl waschen und zehn feine Röschen sorgfältig abtrennen.

Mehl, Kartoffelstärke, Backpulver und Sprudelwasser zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz würzen und bei Bedarf mit Kartoffelstärke oder Wasser bis zur passenden Konsistenz nacharbeiten. Blumenkohlröschen im Backteig schwenken und portionsweise bei 190° in der Fritteuse ausbacken. Nach dem Herausnehmen 30 Sekunden abtropfen lassen und dann zur Marinade in der Pfanne geben. Einmal kurz durchschwenken und dann sofort anrichten.

**Für die Pinienkerncreme:**

- 100 g Pinienkernmus
- 50 g Saure Sahne
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- Salz, aus der Mühle

Pinienkernmus und saure Sahne cremig verrühren. Mit Sesamöl und Salz abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.

**Für die Blumenkohlblätter:**

- 12 hellgrüne Blumenkohlblätter
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Gochugaru-Flocken
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz

Hellgrüne, innenliegende Blumenkohlblätter in mundgerechte Stücke zerteilen; kleine Blätter ganz verarbeiten. Sojasauce, Sesamöl, Zucker und Salz zu einem Dressing vermischen. Mit Gochugaru abschmecken. Blumenkohlblätter hinzugeben. Alles vermengen, bis sich Salz- und Zuckerkrystalle gelöst haben. Bis zum Anrichten marinieren lassen.

**Für die Garnitur:**

- 1 TL schwarzer Sesam
- 1 TL weißer Sesam
- Grüne Shisokresse

Mit Sesam und Kresse garnieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.