

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2025 ▪**
Jahresfinale ▪ "11 Zutaten" mit Cornelia Poletto

Luisas 11 Zutaten:

- 1. Steinbutt**
- 2. Kaisergranatkarkassen**
- 3. Rote Linsen**
- 4. Fenchel**
- 5. Cherrytomaten**
- 6. Butter**
- 7. Sahne**
- 8. Pastis**
- 9. Zitronensaftkonzentrat**
- 10. Estragon**
- 11. Zucker**

„Geschenke“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer



Luisa Wendt

Gebratener Steinbutt mit Krustentierschaum, Estragon-Öl, Fenchelsalat, Linsencreme und karamellisierten Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets, ohne Haut
 Butter, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Fisch schön zuschneiden, abtupfen und von beiden Seiten leicht salzen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter zu schäumen beginnt.

Den Fisch in die Pfanne legen und während des Bratens arrosieren (mit heißem Fett übergießen). Nach 1 Minute wenden und kurz weiterbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Krustentierschaum:

mind. 4 Kaisergranatkarkassen mit
 Köpfen
 ½ Fenchel
 12 rote Cherrytomaten
 ca. 150 g kalte Butter + Butter, zum
 Braten
 ca. 150 ml kalte Sahne
 150 ml Pastis
 ca. 200 ml Zitronensaftkonzentrat
 Neutrales Öl, zum Braten
 3 EL Zucker

Kaisergranatkarkassen bei 200 Grad für 7 Minuten im Ofen rösten.

Fenchel und Tomaten putzen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl und Butter goldbraun anschwitzen. Die gerösteten Karkassen hinzufügen und mit Pastis ablöschen. Mit einem Flambierbrenner flambieren, anschließend mit ca. 400 ml Wasser und Zitronensaftkonzentrat aufgießen, bis die Karkassen knapp bedeckt sind. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduzieren.

Danach die Masse inklusive Karkassen kurz im Mixer anmischen und durch ein feines Tuch in eine Stielkasserolle abseihen. Die Flüssigkeit nochmals leicht reduzieren, auf 80 Grad Celsius abkühlen lassen und kurz vor dem Anrichten mit kalter Sahne und kalter Butter aufmontieren. Anschließend schaumig mixen.

1 EL Salz
1 TL Pfeffer
Ca. 400 ml Wasser

Für das Estragon-Öl: Estragon grob hacken. Alle Zutaten zusammen 8 Minuten im Standmixer pürieren, anschließend durch ein Tuch über kaltem Wasser abseihen und in Spritzflasche füllen.
1 Bund frischen Estragon
500 ml neutrales Öl
1 Prise Salz

Für den Fenchelsalat: Fenchel fein hobeln und in einer Schale mit den restlichen Zutaten gut verkneten. Den Salat anschließend zu einem kleinen Nest aufdrehen und mit Fenchelgrün garnieren.
½ Fenchel
2 EL Zitronensaftkonzentrat
2 EL neutrales Öl
1 TL Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Für die Linsencreme: Linsen mit einem Liter heißen Wasser, Zitronensaftkonzentrat, Salz und Pfeffer in einem Topf mit großer Grundfläche etwa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend Butter und Sahne hinzufügen und weitere 15 Minuten unter regelmäßigem Rühren kochen.
240 g rote Linsen
150 ml Zitronensaftkonzentrat
150 g Butter
200 ml Sahne
3 EL Zucker
2 EL Salz
1 TL Pfeffer
Die heiße Masse in den Standmixer geben und zu einer glatten, spritzfähigen Creme mixen. Falls nötig, mit etwas Wasser oder Sahne die Konsistenz anpassen. Mit Zucker abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten und dann in Spritzbeutel füllen.
Tipp: Wenn die Linsen vorher in heißem Wasser eingeweicht werden, verkürzt sich die Garzeit um etwa 5 Minuten.

Für die karamellisierten Tomaten: Tomaten mit Pastis in einer Pfanne erhitzen und flambieren. Zucker hinzufügen und weiter erhitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Tomaten zu karamellisieren beginnen. Danach auf Backpapier legen und im Ofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten weiterschmoren.
20 Cherrytomaten
100 ml Pastis
1 TL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Steinbutt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Oktober 2025):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 2. Wahl: Europa, Aquakultur: Durchflussanlagen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze

Laut WWF ist **Kaisergranat** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Oktober 2025):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Reusen (Fallen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak (FU3), Kattegat (FU4), Grundschieppnetze

Angelas 11 Zutaten:

1. Rinderfilet
2. Knollensellerie mit Grün
3. Feldsalat
4. Schalotten
5. Zitronenthymian
6. Butter
7. Sahne
8. Dunkler Balsamicoessig
9. Olivenöl
10. Zucker
11. Muskatnuss

„Geschenke“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer



Angela Röschinger

Rinderfilet mit Thymian-Butter, Balsamico-Schalotten, Selleriestampf, gebratenen Selleriewürfeln, knusprigem Selleriegrün und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

- 2 Rinderfilets, à ca. 4-5 cm dick
- Butter, zum Braten
- 2 EL Olivenöl
- 5 Zweige Zitronenthymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet salzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten kräftig anbraten. Zitronenthymian und Butter zugeben. Je nach Dicke sind es ca. 2-3 Minuten. Dann im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad ziehen lassen. Vor dem Servieren ruhen lassen und mit Pfeffer würzen.

Für die Thymian-Butter:

- 50 g Butter
- ½ Bund Zitronenthymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit einer Gabel zerdrücken. 2 EL klein gehackten Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach kurz in die Kühlung geben.

Für die Balsamico-Schalotten:

- 10 Schalotten
- Butter, zum Braten
- Olivenöl, zum Braten
- 150 ml dunkler Balsamicoessig
- 5 TL Zucker

Schalotten abziehen, vierteln und in etwas Butter und Olivenöl anschwitzen. Mit ca. 1-2 TL Zucker karamellisieren. Mit Balsamicoessig ablöschen und zu einer Sirupartigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. mit Zucker abschmecken.

Für den Selleriestampf:
½ Knolle Sellerie mit Grün
4-5 EL Butter
150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, das Grün beiseitelegen, den Rest grob würfeln. Ca. 1/3 der Würfel beiseitelegen. Den Rest in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abgießen und mit Butter und Sahne zusammen zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Selleriewürfel:
Selleriewürfel, von oben
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Selleriewürfel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Selleriegrün:
Selleriegrün, von oben
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Selleriegrün in einer Pfanne in Butter knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Salat:
100 g Feldsalat
40 ml Balsamicoessig
50 ml Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Ggf. etwas kleiner zupfen. Balsamicoessig, Öl und Zucker mit einem Pürierstab aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat vor dem Servieren mit Dressing anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franziskas 11 Zutaten:

- 1. Hasenrücken**
- 2. Kartoffeln**
- 3. Äpfel**
- 4. TK-Brombeeren**
- 5. Eingelegter grüner Pfeffer**
- 6. Schalotten**
- 7. Butter**
- 8. Dunkler Balsamicoessig**
- 9. Wildfond**
- 10. Tannenhonig**
- 11. Kartoffelmehl**

„Geschenke“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer



Franziska Kolb

Hasenrücken mit Balsamico-Brombeer-Schalotten-Sauce, Pfeffer-Äpfeln und Fondant-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch und die Sauce:

Ca. 500 g ausgelöster Hasenrücken
5 Schalotten
150 g aufgetaute TK-Brombeeren
50 g kalte Butter + 2 EL Butter
40ml dunkler Balsamicoessig
100 ml Wildfond
1 TL Tannenhonig
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und halbieren. Fleisch rundum mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl und ca. 2 EL Butter rundum scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Fleisch auf mittlerer Schiene im Backofen 5-8 Minuten ziehen lassen. Die Kerntemperatur soll ca. 54 Grad betragen.

Schalotten in die Pfanne geben und anbraten. Mit Tannenhonig karamellisieren. Mit Wildfond und Balsamico ablöschen. Ca. 10 Minuten einkochen lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit die Brombeeren hinzufügen.

Kurz vor dem Servieren die Butter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfeffer-Äpfel:

2 rotschalige Äpfel, Pink Lady
2 EL eingelegter grüner Pfeffer mit dem Sud
Butter, zum Braten
Neutrales Öl, zum Braten
1 EL Tannenhonig
1 EL Kartoffelmehl

Äpfel waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse herausstechen. Apfelscheiben in Kartoffelstärke wenden und mit ca. 1 EL Butter und Öl in einer Pfanne goldbraun braten. Mit Tannenhonig beträufeln und karamellisieren lassen. Grüne Pfefferkörner mit ca. 1 TL Einlegesud hinzugeben.

Für die Kartoffeln:

2-3 vorwiegend festkochend mittelgroße

Kartoffeln

1 EL Butter

1 EL neutrales Öl

150 ml Wildfond

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige runde Scheiben schneiden. In Butter und Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann mit Wildfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 25 Minuten schmoren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lisas 11 Zutaten:

- 1. Schweinehals**
- 2. Argentinische Rotgarnelen**
- 3. Frühlingszwiebel**
- 4. Knoblauch**
- 5. Ingwer**
- 6. Limette**
- 7. Butter**
- 8. Ponzu**
- 9. Schwarzer Sesam**
- 10. Koriander**
- 11. Weizenmehl**

„Geschenke“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer



Lisa Marie Burger

Knusprige Garnelen-Schweinehals-Gyoza mit Frühlingszwiebel-Koriander-Öl, gebratener Garnele und Garnelen-Asia-Beurre-blanc

Zutaten für zwei Personen

Für den Gyoza-Teig:

200g Weizenmehl
½ TL Salz

Das Mehl, Salz und 100 ml lauwarmes Wasser in eine Küchenmaschine geben und kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Befüllen ruhen lassen.

Für die Füllung:

2 große argentinische Rotschwanzgarnelen
75 g Schweinehals, ohne Knochen
1 große Frühlingszwiebel
½ kleine Knoblauchzehe
2-3 cm Ingwer
1 Limette, Abrieb
5 Zweige Koriander
½ EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen schälen und entdarmen. Waschen und trocken tupfen. Die Schalen und Köpfe für die Beurre blanc beiseitelegen. Frühlingszwiebeln putzen. Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen.

Schweinehals, Garnelen, Frühlingszwiebel und Koriander fein hacken. Ingwer und Knoblauch reiben. Alles zusammen mit dem Öl gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

Für die Fertigstellung der Gyoza:

Neutrales Öl, zum Braten
2 EL schwarzer Sesam
2 EL Weizenmehl
Salz, aus der Mühle

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine in mehreren Durchgängen dünn ausrollen und dann kreisförmig ausstechen.

Je nach Größe der Kreise ½-1 EL Füllung auf den Teig geben. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten und die Gyoza dann vorsichtig falten und gut verschließen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. In einer kleinen Schüssel das Wasser, Mehl und eine Prise Salz gut miteinander vermischen. Den Sesam in die Pfanne streuen und dann die Gyoza seitlich in die heiße Pfanne legen

bzw. setzen. Die Mehl-Wasser-Mischung dazugeben und sofort den Deckel auflegen. Gyoza nun so lange dämpfen bis sie gegart sind und fast das Ganze Wasser verdampft ist.

Dann die Gyozas knusprig fertig braten. Vorsichtig voneinander trennen und aus der Pfanne nehmen.

Für das Öl:

1 Frühlingszwiebel
3-4 Zweige Koriander
150 ml neutrales Öl
1 Prise Salz

In einem hohen Gefäß alle Zutaten mit einem Pürierstab fein pürieren. In einem Topf kurz erhitzen und dann über einem Eisbad absieben und erkalten lassen.

Für die Garnelen-Asia-Beurre-blanc:

Garnelenschalen, von oben
1 Frühlingszwiebel
1 Limette, Abrieb
125 g Butter
100 ml Ponzu
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebel putzen. Garnelenschalen in etwas Öl anrösten. Mit 100 ml Wasser, Frühlingszwiebel und Ponzu aufkochen und einreduzieren lassen.

Mit kalter Butter aufmontieren. Etwas Limettenabrieb dazugeben. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gebratene Garnele:

2 argentinische Rotschwanzgarnele
1-2 cm Ingwer
½-1 EL Ponzu
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnele schälen, entdarmen, abspülen und abtrocknen. Salzen und pfeffern. Mit dem Ponzu und etwas geriebenem Ingwer kurz marinieren. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Ggf. in den Ofen legen zum Warmhalten.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
1 Limette, Abrieb
1-2 Zweige Koriander
1-2 TL schwarzer Sesam

Frühlingszwiebel putzen und in dünne, schräge Scheiben schneiden. In Eiswasser legen.

Das Öl und die Beurre blanc in einen Teller geben. Die Garnele und Gyoza darauf platzieren. Mit Limettenabrieb toppen und mit dem Sesam, Koriander und der Frühlingszwiebel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Oktober 2025):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie

Davids 11 Zutaten:

- 1. Rehrücken**
- 2. Wilder Brokkoli**
- 3. Brioche**
- 4. Rote Zwiebel**
- 5. Eier**
- 6. Butter**
- 7. Rotwein**
- 8. Wildfond**
- 9. Dunkler Balsamicoessig**
- 10. Honig**
- 11. Thymian**

„Geschenke“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer



David Kruselburger

Rosa gebratener Rehrücken mit Wildjus, Brioche-Serviettenknödel und wildem Brokkoli

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- 1 ausgelöster Rehrücken, ca. 400-500, pariert
- Butter, zum Braten
- 2-3 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Pfanne stark erhitzen, 1 EL Butter und etwas Öl in die Pfanne geben und Rehrücken auf jeder Seite ca. 1-1,5 Minuten kräftig anbraten, bis eine schöne Bräunung entsteht. Gegen Ende nochmals einen TL Butter sowie Thymian zugeben und das Fleisch mit Bratfett übergießen (arroisieren). Rehrücken dann im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bei ca. 120 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-15 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Aus dem Ofen nehmen und 5-8 Minuten ruhen lassen.

Für den Wildjus:

- Abschnitte des Rehrückens, von oben
- 2-3 rote Zwiebeln
- 2-3 EL kalte Butter
- 500 ml Rotwein
- 1 L Wildfond
- 100 ml dunkler Balsamicoessig
- 2-3 EL Honig
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- 3-4 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Öl erhitzen, die Abschnitte des Rehrückens samt Zwiebel darin mit kräftig anrösten, danach mit Rotwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Dann mit Balsamicoessig ablöschen und wiederum einreduzieren lassen. Thymian hinzugeben und mit Wildfond aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach mittels Siebs abgießen und den restlichen Fond wiederum einreduzieren lassen. Zum Schluss mit etwas Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und 2-3 Stücke kalte Butter zum Montieren einarbeiten.

Für den Brioche-Serviettenknödel:

300 g Brioche
4 Eier
140 g weiche Butter + Butter zum
Braten
Neutrales Öl, zum Anbraten
2-3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Brioche in Würfel schneiden. Butter in einer Rührschüssel aufschlagen und Eigelb nach und nach dazu rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Butter-Ei-Masse mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und unter die Briochewürfel mischen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Die Arbeitsfläche mit 2 großen Stücken Frischhaltefolie auslegen. Jeweils die Hälfte der Knödelmasse auf die Folie verteilen, zu einer Rolle eindrehen und die Enden fest verknoten. Danach die Rolle nochmals in Alufolie einwickeln, fest verschließen und im Wasserbad ca. 20 Minuten kochen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und in Butter, Öl und Thymian goldbraun anbraten.

Für den wilden Brokkoli:

3-4 Stiele wilder Brokkoli
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in Salzwasser kurz vorblanchieren, im Eiswasser abschrecken und anschließend in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und Pfeffer kurz anbraten.

Für die Garnitur:

2-3 Zweige Thymian

Gericht mit Thymian garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Verenas 11 Zutaten:

1. Rinderfilet
2. Kartoffeln
3. Avocado
4. Essiggurken
5. Kapern
6. Schalotten
7. Zitrone
8. Ei
9. Senf
10. Tomatenketchup
11. Harissapaste

„Geschenke“ Zutaten: Pflanzenöl, Leitungswasser, Salz und schwarzer Pfeffer



Verena Lehmann

**Beef tartare mit Avocado, konfiertem Eigelb,
Kartoffelstroh, Harissa-Mayonnaise und Avocado-creme**

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef tartare:

- 200 g Rinderfilet
- 1 Avocado
- 2 Essiggurken
- 2 Schalotten
- 1 EL Kapern
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 TL Tomatenketchup
- ½ TL Harissapaste
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 65 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, dann sehr klein hacken. Schalotten abziehen. Schalotten, Essiggurken und Kapern sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben. Ei trennen und Eigelb, Senf, Ketchup, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend mit Harissapaste abschmecken. Es soll nicht ganz so scharf werden. Tatar in einen Servierring füllen.

Avocado halbieren und den Kern entfernen. Dann das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Esslöffel herausnehmen. Eine Hälfte in sehr feine Scheiben schneiden und diese ordentlich überlappend auf einer Klarsichtfolie auslegen. Danach mit der gleichen Ringgröße wie das vom Tatar ausstechen. Überschuss entfernen und für die Avocado-creme zur Seite legen.

Für das Eigelb:

- 2 Eier
- Neutrales Öl, zum Konfieren
- Salz, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in zwei kleine Schälchen mit Öl geben und im 65 Grad warmem Ofen konfieren. Dann aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Für das Kartoffelstroh:

- 3 große vorw. festkochende Kartoffeln
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln schälen und durch einen Spiralschneider drehen.

Kartoffelspiralen im heißen Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für die Harissa-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
1 Ei
1 TL Senf
1 TL Harissapaste
Ca. 200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei in einen hohen Behälter geben. Zitrone auspressen und den Saft dazu geben. Senf, etwas Salz und Pfeffer ebenfalls dazu geben. Mit dem Pürierstab vermengen. Wenn alles gut verrührt ist, nach und nach das Öl langsam hinzugeben und dabei gleichzeitig mixen. Dies fortsetzen, bis die gewünschte Konsistenz der Mayonnaise erreicht ist.

Mit Harissapaste abschmecken.

Für die Avocado-creme:

Avocado-reste, von oben
½ Zitrone, Saft
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rest der Avocado in eine Schüssel geben. Mit dem Saft einer halben Zitrone pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Geschmeidigkeit etwas Öl mit einarbeiten.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Das Kartoffelstroh möglichst rund und fein auf Tellern platzieren. Anschließend das Tatar im Ring darauflegen und vorsichtig die Avocado-Hälften darauf platzieren. Anschließend alles mit der Mayonnaise und der Avocado-creme garniert servieren.