

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2026** ▪  
**Vorspeise mit Björn Freitag**



**Rebecca Buchmüller**

**Brokkoli-Tatar auf Rote Bete mit Ziegenfrischkäse-Creme, Ziegenkäsetaler und Minz-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

300 g Brokkoli  
 1 vorgekochte Rote Bete  
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb  
 ca. 100 g Granatapfelkerne  
 2 EL Ziegenfrischkäse  
 1 Zweig Minze  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 4–5 Minuten bissfest garen, anschließend in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und vollständig auskühlen lassen. Danach den Brokkoli mit einem Messer fein hacken. Minze in feine Streifen schneiden. Den gehackten Brokkoli mit Zitronensaft, Granatapfelkernen, Ziegenfrischkäse und Minze in einer Schüssel vermengen. Alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete mit einem Hobel in sehr feine Scheiben schneiden und diese leicht überlappend kreisförmig auf einem Teller anrichten.

**Für die Ziegenfrischkäsecreme:**

150 g Ziegenfrischkäse  
 4 EL Schmand  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse mit dem Schmand glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und in Tupfen auf dem Teller anrichten.

**Für die Ziegenkäsetaler:**

2 Scheiben von einer Ziegenkäserolle  
 1 EL Rapsöl

Pfanne erhitzen und die Taler kurz scharf auf beiden Seiten in Öl anbraten.

**Für das Minz-Öl:**

1 Bund Minze  
 200 ml Rapsöl

Minze gründlich abbrausen, sorgfältig trockenwedeln und die Blätter von den Stielen zupfen. Minzblätter mit dem Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Öl anschließend in einem kleinen Topf vorsichtig auf etwa 60–70 °C erwärmen (nicht kochen), dann vom Herd ziehen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach das Öl langsam durch ein feinmaschiges Sieb, idealerweise mit einem Passiertuch oder Kaffeefilter ausgelegt, abseihen, sodass ein klares, aromatisches Öl entsteht. Zum Anrichten die Rote Bete mit dem Minz-Öl leicht bepinseln und zusätzlich einige Tropfen dekorativ auf dem Teller verteilen.

**Für die Garnitur:**

2 EL Granatapfelkerne  
 1 Zweig Minze  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gericht mit Granatapfelkernen und Minze garnieren. Mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.