

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ "Kreative Kohlgerichte" mit Nelson Müller



Pia Sorge

Dreierlei vom Rotkohl: Rotkohl-Espuma & Orangen-Rotkohl & Rotkohl-Vinaigrette mit gebratenen Jakobsmuscheln, Zitronen-Mascarpone und karamellisierten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Rotkohl-Espuma:

300 g Rotkohl
100 g mehligkochende Kartoffeln
1 rote Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb
400 ml Sahne
1 EL Butter
100 ml Rote-Bete-Saft
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Rotkohl und die geschälten Kartoffeln fein hacken und zusammen in Butter anrösten. Mit Rote-Bete-Saft und der Hälfte der Sahne ablöschen, 1 TL Zitronenschale hinzufügen und abgedeckt köcheln lassen, bis der Rotkohl weich ist. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Mit einem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Rest der Sahne auffüllen und ggf. nochmal nachwürzen.

Die Masse in eine Siphon-Flasche füllen und zu Espuma verarbeiten.

Für den Orangen-Rotkohl:

200 g Rotkohl
1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote
1 cm Ingwer
1 Apfel
1 Orange, Frucht
100 ml Rotweinessig
100 g Zucker
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden. Apfel und Orange schälen, Kerngehäuse vom Apfel entfernen und Apfel und Orange in kleine Stücke schneiden. Rotkohl fein reiben. Chili fein hacken. Ingwer schälen und hacken. Alles in einen Topf geben, Zucker, Chili, Ingwer, Lorbeerblatt und Rotweinessig dazu geben, zum Kochen bringen und 15-20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotkohl-Vinaigrette:

100 g Rotkohl
1 Orange, Saft
1 EL Weißweinessig
1 EL Honig
½ TL mittelscharfer Senf
½ TL Xanthan
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Rotkohl mithilfe eines Entsafters entsaften. Den Saft mit Olivenöl, Weißweinessig, Honig, einem Spritzer Orangensaft, Senf, Salz und Xanthan vermischen und mit einem Stabmixer gut durchmischen.

Für die Haselnüsse:

100 g Haselnüsse, ohne Schale
1 TL Olivenöl
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dann Olivenöl hinzugeben und mit Zucker langsam karamellisieren lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln und Mascarpone:
6 küchenfertige Jakobsmuscheln
1 Zitrone, Abrieb
50 g Mascarpone
1 Spritzer Agavendicksaft
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:
Lila Kresse, für die Garnitur

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Von der Zitrone zwei Streifen Schale mit einem Sparschäler schälen und in die Pfanne geben. Die Jakobsmuscheln 1-2 Minuten pro Seite scharf anbraten und mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Mascarpone mit Zitronenabrieb, Salz und Agavendicksaft glattrühren und als Tupfen auf dem Teller platzieren.

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt