▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Unterirdisch" mit Johann Lafer



Hannes Hilbrecht

Dreierlei von der „Mecklenburger Ananas“: Frittierte Steckrübe mit Feldsalat und Feta & Steckrübenpüree mit Lamm-Schmorkohl & Steckrüben-Apfelkompott mit Minz-Mascarpone

Zutaten für zwei Personen

Für die frittierte Steckrübe mit Salat:
300 g Steckrübe
150 g Feldsalat
80 g Feta
3 EL Walnussöl
1 EL Weißweinessig
1 TL Senf
1 TL Honig
Neutrales Öl, zum Frittieren
40 g Walnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 160 °C vorheizen.

Steckrübe schälen, dünn hobeln, trocken tupfen und in heißem Öl goldbraun und knusprig frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Walnussöl, Weißweinessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren.

Walnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten. Feta zerbröseln.

Feldsalat gut waschen, trockenschleudern und erst kurz vor dem Servieren anmachen. Wenig salzen. Mit der frittierten Steckrübe, Feta und gerösteten Walnüssen anrichten.

Für das Steckrübenpüree mit Lamm-Schmorkohl:
200 g Lammhackfleisch
¼ Spitzkohl
300 g Steckrübe
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3-4 cm Ingwer
1 Zitrone, Saft
20 g Butter
50 ml Sahne
500 ml Gemüsefond
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1–2 TL Rosen-Harissapaste
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steckrübe schälen, in Würfel schneiden und in Gemüsefond weich garen. Abseihen und zurück in den Topf geben. Butter und Sahne erwärmen, zu den Steckrübenwürfeln geben und alles zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Lammhackfleisch hart und trocken anrösten, überschüssiges Fett abgießen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Kreuzkümmel in der Pfanne anschwitzen, dann Harissa einrühren und kurz mitrösten.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Spitzkohl putzen, kleinschneiden, zum Hackfleisch geben und bissfest schmoren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für das Steckrüben-Apfelkompott mit Minz-Mascarpone:

300 g Steckrübe
1 Apfel
1 Zitrone, Abrieb & Saft
20 g Butter
100 g Mascarpone
50 ml Sahne
2 EL Zuckerrübensirup
1-2 Zweige Minze
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
1 TL Puderzucker

Steckrübe schälen und in Stifte schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Steckrübe mit Butter, Zuckerrübensirup, Zimtstange und Vanillemark sanft zu einem Kompott einkochen; Apfel kurz mitziehen lassen. Er soll seine Form behalten. Mit einem Spritzer Zitronensaft säuerlich abschmecken. Zimtstange entfernen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und vier bis fünf Blätter hacken. Restliche Minze für die Garnitur nutzen.

Mascarpone mit einem Schuss Sahne und fein geschnittener Minze glattrühren, mit Zitronenabrieb und etwas Puderzucker abschmecken. Mit dem warmen Kompott servieren. Mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.