

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2025 •**
Tagesmotto „Silvester-Party“ mit Cornelia Poletto



Titti Qvarnström

Erbsen-Falafel mit Limetten-Mayonnaise und Steckrüben-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Falafel:

50 g getrocknete grüne Erbsen
 ½ gelbe Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Petersilie
 1 Prise Kreuzkümmel
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Die Erbsen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen. Das Einweichwasser aufheben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Petersilie zupfen und zerkleinern. Einige Blätter für die Garnitur aufheben. 100 ml Einweichwasser der Erbsen, eingeweichte Erbsen, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis eine grobe Masse entsteht. Ein bisschen Wasser dazugeben, sollte die Masse trocken und krümmelig wirken. Mit Salz, Kreuzkümmel und Chilipulver würzen.

Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen und Falafelmasse mit Hilfe von zwei Löffeln formen und goldbraun frittieren.

Für die Limetten-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe
 1 Limette, Abrieb & Saft
 2 Eier
 200 ml Rapsöl
 1 Prise Chilipulver
 1 TL Salz

Knoblauch abziehen. Eier trennen und Eigelbe, Limettensaft und -schale, Knoblauch und Salz gut vermengen. Öl langsam dazugeben und pürieren, bis alles gut emulgiert ist. Eventuell mit einem Esslöffel kaltem Wasser verdünnen. Mit Chili abschmecken.

Für den Salat:

¼ Gurke
 50 g Steckrübe
 10 g Ingwer
 100 ml Apfelessig
 50 g Zucker

Steckrübe schälen und mit Gurke in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen, reiben und zusammen mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Essig und Steckrübe dazugeben. Auskühlen lassen, anschließend Steckrübe aus dem Sud hohlen und mit Gurke vermengen.

Für die Garnitur:

30 g schwarzer Seegras-Kaviar

Kaviar als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.