

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2025 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Charlotte Kreiensiek

Feta im Haselnussmantel mit Honig-Möhren und cremiger Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für die Möhren:

500 g kleine Möhren

1 EL Honig

½ Bund frischer Thymian

2 EL neutrales Pflanzenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Möhren schälen und nach Bedarf längs halbieren. In eine ofenfeste Form geben und mit Öl, gezupftem Thymian, Salz und Pfeffer marinieren. In den vorgeheizten Ofen geben.

Nach 10 Minuten die Möhren mit Honig bepinseln und weitere 10 Minuten garen. Den Vorgang erneut wiederholen. Die Möhren brauchen insgesamt ca. 25-30 Minuten.

Für die Polenta:

100 g Polenta

75 ml Sahne

300 ml Gemüsefond

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Polenta mit heißem Gemüsefond anrühren und etwa 5 Minuten quellen lassen. Anschließend die Sahne unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feta:

125 g Feta

1 EL Honig

50 g Haselnüsse

Haselnüsse fein hacken. Feta in mind. 2 cm dicke/breite Stücke teilen. Etwas Honig mit einem Spritzer Wasser verrühren und die Feta-Stücke damit bepinseln. Anschließend in den gehackten Haselnüssen wälzen, sodass eine gleichmäßige Kruste entsteht. Feta-Stücke in den letzten 10 Minuten zu den Möhren in den Ofen geben.

Für die Garnitur:

½ Granatapfel

Granatapfelkerne herauslösen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.