

▪ **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 untermischen, 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.