

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Januar 2026 ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Alexandra Stumper

Im Salzmantel gegarte Schalotten mit Kartoffeln, Maracuja und Bergkäse-Schwarztee-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Schalotten:

12 kleine Schalotten
1 kg grobes Meersalz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Salz in einer Schüssel mit etwa 50 ml Wasser vermengen. Die Hälfte des Salzes etwa 1 cm hoch auf dem Backblech verteilen und die ungeschälten Schalotten nebeneinander darauf platzieren, mit dem restlichen Salz bedecken. Anschließend ca. 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend die Schalotten aus dem Salzmantel lösen und abziehen.

Für die Kartoffeln:

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
15 g Butter
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und ins kochende Salzwasser geben. Ca. 20 Minuten kochen. Danach das Wasser abgießen. Eine Kartoffel beiseite legen.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Kartoffeln darin sanft erwärmen und etwas salzen. Den Herd ausschalten und die Schalotten hinzugeben.

Für die Sauce:

1 gekochte Kartoffel, von oben
80 g Bergkäse mit mikrobiellem Lab
150 ml Gemüsefond
3 g Schwarztee mit Raucharoma
1 Prise Rauchsalz

Bergkäse reiben und die Kartoffel in Stücke schneiden. Gemüsefond in einem kleinen Topf aufkochen und eine Minute abkühlen lassen. Den Tee in einem Teesieb hinzufügen und 3 Minuten ziehen lassen. Den Tee herausnehmen und Flüssigkeit mit dem geriebenen Bergkäse und den Kartoffelstücken in einem Mixer fein pürieren. Anschließend im Topf leicht warmhalten. Mit Rauchsalz abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Maracuja
1 Zitrone, Abrieb
 $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Liebstöckel

Das Fruchtfleisch aus der Maracuja herauslösen und in eine Schüssel geben. Kartoffeln und Schalotten mit Sauce übergießen und die Maracuja darüber verteilen. Anschließend mit gehacktem Schnittlauch, ein paar Blättern Liebstöckel und Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.