

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2025 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Unterirdisch" mit Mario Kotaska**



**Johannes Hamackers**

**Kartoffel-Meerrettichpüree auf Rote-Bete-Carpaccio mit Radieschen-Wildkräuter-Topping und Parmesan-Möhren-Plätzchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Plätzchen:**

1 Möhre  
30 g Parmesan  
30 g Öl  
30 g Mineralwasser mit Kohlensäure  
125 g Dinkelmehl, Type 630  
½ TL Backpulver  
1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Möhre schälen und fein reiben. Parmesan fein reiben. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen und kurz ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und mit dem Ausstecher einzelne Plätzchen ausstechen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten ausbacken.

**Für das Püree:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
100 g frischer Meerrettich  
1 Zitrone, Saft  
200 g Sahne  
30 g Butter  
50 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln, danach ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und die Butter unterheben.

Milch mit 50 g Sahne aufkochen und unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Restliche Sahne halb steif schlagen und mit fein geriebenem Meerrettich und Zitronensaft kurz vor dem Anrichten unterheben.

**Für die Rote Bete:**

2 vorgegarte Rote Bete  
1 Schalotte  
6 EL Himbeeressig  
2 EL Ahornsirup  
4 EL Walnussöl  
1 EL Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Beten in dünne Scheiben hobeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. In Öl 2 Minuten andünsten. Mit Himbeeressig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup würzen. Vom Herd nehmen, das Walnussöl unterschlagen und noch heiß mit der Bete mischen. 10 Minuten ziehen lassen.

**Für das Topping:**

50 g Wildkräutersalat  
4 Radieschen  
2 EL Kürbiskerne

Radieschen putzen und in kleine Stifte schneiden. Salat und Radieschen mit der restlichen Marinade (von der Roten Bete) mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.