

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Florian Wehrle**

**Kartoffeltaler mit Apfel-Sellerie-Creme, Panko-Haselnuss-Crunch und Kräuter-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kartoffeltaler:**

4 große, vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 2 EL Butter  
 100 ml Weißwein  
 100 ml Gemüsefond  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1,5-2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher ca. 4-5 cm große Taler ausstechen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeltaler von beiden Seiten kurz goldbraun anbraten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Rosmarin und Thymian hinzufügen und die Kartoffeltaler bei niedriger Hitze zugedeckt garen, bis sie weich, aber noch bissfest sind.

Kartoffeltaler vorsichtig aus der Pfanne nehmen und trocken tupfen. Kurz vor dem Anrichten die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Taler von beiden Seiten nochmals goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für Apfel-Sellerie-Creme:**

200 g Knollensellerie  
 1 Schalotte  
 180 g Granny Smith  
 ½ Zitrone, Saft  
 1 EL Butter  
 100 ml Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 1 TL Apfelessig  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. 120 g des Apfels schälen, entkernen und würfeln. Die restlichen 60 g Apfel für die Einlage beiseitelegen.

Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Sellerie und Apfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze weich garen. Sahne hinzufügen und alles fein pürieren. Mit Apfelessig, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Bei Bedarf etwas Gemüsefond hinzufügen, bis eine cremige, aber standfeste Konsistenz entsteht. Den restlichen Apfel in sehr kleine Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft vermischen. Kurz vor dem Anrichten unter die Selleriecreme heben.

**Für den Haselnuss-Panko-Crunch:**

½ Zitrone, Abrieb  
 1 EL Butter  
 35 g Haselnüsse  
 35 g Panko  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Basilikum  
 Salz, aus der Mühle

Haselnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Butter in der Pfanne erhitzen und Panko bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Wenden goldbraun und knusprig rösten. Haselnüsse wieder dazugeben. Thymian fein hacken und zusammen mit dem Zitronenabrieb unter den Crunch mischen. Mit Salz abschmecken. Basilikum fein hacken und mit Zitronenabrieb und Salz unter den Crunch mischen.

**Für das Kräuter-Öl:**

1 Zitrone, Abrieb  
 80 ml Rapsöl  
 1 ½ Bund Schnittlauch  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Zweig Basilikum  
 1 Prise Salz

Schnittlauch und Petersilie grob schneiden und mit Rapsöl und Salz in einen Mixer geben. 2 Minuten fein pürieren. Kräuter-Öl durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen und vorsichtig abtropfen lassen. Anschließend in eine Dosier- oder Quetschflasche füllen und bis zum Anrichten kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.