

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Luisa Wilmerding

Kartoffelwaffeln mit Guacamole, Harissa-Grillkäse, Kartoffelstroh und Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelwaffeln:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Ei
 Butter, zum Einfetten
 100 g Mehl, Type 405
 1 TL Backpulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Zwiebel abziehen und fein hacken. Kartoffeln, Zwiebeln, Ei, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Waffeleisen mit etwas Butter einfetten. 10 Minuten vor dem Servieren den Teig im Waffeleisen ausbacken.

Für die Guacamole:

1 Avocado
 1 große Tomate
 1-2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado von Schale und Kern befreien. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Avocado mit Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl pürieren. Tomatenfleisch klein würfeln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Käse:

150 g Halloumi, aus mikrobiellem Lab
 1 EL Harissapaste
 1 EL Ahornsirup

Halloumi anbraten und mit Harissa und Ahornsirup abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

1-2 festkochende Kartoffel
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 1 EL Stärke
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und mit einem Hobel fein schneiden, anschließend mit einem Messer in feine Stifte schneiden. Die Stifte in Stärke wenden und in heißem Öl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Für den Minz-Joghurt:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 100-150 g Griechischer Joghurt
 1-2 Zweige Minze
 Salz, aus der Mühle

Minze abzupfen und fein hacken, mit Joghurt vermengen und mit Zitrone und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

2 EL Granatapfelkerne
 1-2 Zweige Petersilie

Waffel mit Guacamole, Minz-Joghurt und Halloumi belegen. Mit gehackter Petersilie und Granatapfelkernen dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.