▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2025 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag

Tim Neff

Knuspriges Kartoffelnest mit Kartoffelpüree, glasierten Saubohnen, Erbsen, gebratenen Morcheln, Flusskrebsen und Nussbutterschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelnest:
1-2 mehligkochende Kartoffeln
Öl, zum Frittieren

Die Kartoffel durch den Gemüsespiralschneider drehen. Zwei Anrichteringe mit Backpapier ummanteln und die einzelnen Kartoffelfäden darum herumwickeln. Die Kartoffelfäden bei 180 Grad in heißem Öl frittieren.

Für das Kartoffelpüree:
3 mehligkochende Kartoffeln
100 ml Sahne
100 ml Milch
3 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen.

Sahne, Milch und Butter vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend in einem Topf erwärmen. Kartoffeln, sobald sie weichgekocht sind, pressen oder durch ein feines Sieb streichen. Mit der heißen Milch-Sahne-Mischung übergießen und luftig unterheben. Bis zum Servieren warm halten.

Für die Flusskrebse:
100 g ausgelöste, vorgegarte Flusskrebse
50 ml Krustentierfond

Krustentierfond in eine Pfanne geben und die Flusskrebse darin erwärmen.

Für die Morcheln:
100 g Morcheln
1 Schalotte
2-3 EL Butter
5 ml Cognac
5 ml Sherry
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln halbieren und gut putzen. Butter aufschäumen und die halbierten Morcheln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und mitbraten. Mit Sherry und Cognac ablöschen und einreduzieren lassen. Butter dazugeben und noch einmal alles gut miteinander vermengen.

Für die glasierten Saubohnen und Erbsen:
3 EL frische oder aufgetaute Erbsen
4 EL ausgelöste Saubohnen
1 Schalotte
2-3 EL Butter
1 EL Puderzucker

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer separaten Pfanne Saubohnen, Erbsen und Schalottenwürfel mit Puderzucker glasieren und mit Butter binden.

Für den Nussbutterschaum:
200 g Butter

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht braun werden lassen. Anschließend mit einem Püirerstab aufschäumen.

Für die Garnitur:
2 essbare Blüten

Das Kartoffelpüree in den frittierten Kartoffelring geben, die Morcheln dazugeben, mit jeweils einem großen Löffel Erbsen und Bohnen belegen und die Flusskrebse darauf verteilen. Nussbutterschaum darauf geben. Mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Sollten Sie **Flusskrebse** verarbeiten wollen, dann greifen Sie am besten auf den Louisiana Flusskrebs (Roter Sumpfkrebs) zurück. Lauf WWF sind Flusskrebse aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Mai 2025*):

- 1. Wahl: USA, Aquakultur: Teichanlagen
- 1 Wahl: FAO 05: Äygpten, Portugal, Spanien: Wildfang: Reusen (Fallen)