▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Rot und Grün" mit Mario Kotaska



Megan Kohnen

Kroketten von der Chorizo mit Erbsenpüree und Tomaten-Concassée

Zutaten für zwei Personen

Für die Chorizo-Kroketten:
75 g Chorizowurst am Stück
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
30 g Parmesan
2 EL Butter
Milch, zum Ablöschen
1 EL Tomatenmark
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 L Frittieröl
1 EL Mehl + Mehl, zum Panieren
Paniermehl, zum Panieren
½ TL geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einer Fritteuse auf 170 °C erhitzen.

Chorizowurst in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe zur Chorizo geben und anschwitzen. Die angebratene Mischung auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dabei das Chorizo-Öl in einer Schüssel auffangen und zur Seite stellen.

Parmesan reiben.

In einem kleinen Topf Butter schmelzen und anschließend 1 Esslöffel Mehl dazugeben. Butter-Mehl-Mischung etwas anschwitzen und dann Milch dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Achtung: Die Mehlschwitze muss dickflüssig sein, daher nicht zu viel Milch hineingeben. Topf vom Herd nehmen. Tomatenmark, ca. 3 Esslöffel Parmesan sowie die Chorizo-Mischung hinzugeben. Masse mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufform glattstreichen und für ca. 15 Minuten in das Gefrierfach legen, damit die Masse auskühlen und aushärten kann.

Sobald die Masse schnittfest ist, in kleine Quadrate schneiden und in Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Zum Schluss in der Fritteuse ca. 4 Minuten ausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Erbsenpüree:
300 g TK-Erbsen
2-3 EL weiche Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen etwa 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, Kochwasser in einem Topf auffangen und die Erbsen in Eiswasser abschrecken. Eine Handvoll Erbsen für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Erbsen im Hochleistungsmixer mit etwas Kochwasser und Butter zu einem glatten Püree mixen. Falls es nicht glatt genug sein sollte, die Masse nochmal durch ein Sieb passieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PROFI TIPP

Für ein ausgewogenes Säurespiel einfach einen Spritzer Zitronensaft mit in das Püree geben. So sieht es nicht nur schön aus, sondern schmeckt auch nach mehr.

Für das Tomaten-Concassée:
4 rote, mittelgroße Tomaten
1 Zitrone, Abrieb
1 EL Chorizo-Öl, von oben
1 TL flüssiger Honig
2-3 El Sherryessig
3-4 EL Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
1 kl. Prise geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Stielansätze der Tomaten entfernen und die Tomaten kreuzweise mit einem Messer einritzen. Dann in kochendem Wasser für 10-15 Sekunden blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut und die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Sherryessig mit dem Honig, einer Prise Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver verrühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Olivenöl und das leicht abgekühlte, aber noch flüssige Chorizo-Öl langsam unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in den Essig einlaufen lassen, bis eine leicht dickliche, glänzende Emulsion entsteht. Tomaten erst kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing marinieren, da das Dressing sehr geschmacksintensiv ist. Petersilie hacken und dazugeben. Mit Zitronenabrieb bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.