

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2026**
Tagesmotto „Zwei Farben“ mit Alexander Kumptner



Marcel Schwetschenau

pink/gelb: Mango-Paprika-Salsa mit Rote-Bete-Tatar und Rote-Bete-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

Für die Mango-Paprika-Salsa:

- ½ gelbe Paprikaschote
- 3-4 cm Ingwer
- ½ reife, aber nicht zu weiche Mango
- 1 Limette, Saft
- Neutrales Pflanzenöl, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Paprika waschen und entkernen. Mango und Paprika in gleichmäßige Würfel von mindestens 4 mm schneiden und vermengen. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Mango und Paprika mit etwas Öl, Limettensaft und Salz und Ingwer abschmecken.

Für das Rote-Bete-Tatar:

- 2 vorgegarte Rote Bete
- 1 EL Kapern
- 1–2 Schalotten
- 3–4 cm Ingwer
- 1 EL Ziegenfrischkäse
- 1 TL Senf
- 50 ml Rote-Bete-Saft
- 2–3 EL Aceto Balsamico
- Öl, zum Anbraten
- 50 g Schmetterlingsblütentee
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete fein würfeln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten sowie Ingwer glasig anschwitzen. Rote Bete, etwas Rote-Bete-Saft, Aceto Balsamico und Lorbeerblatt zugeben und kurz köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitestgehend reduziert ist. Schmetterlingsblütentee hinzufügen, um die Farbe nach Belieben anzupassen. Lorbeer entfernen. Kapern fein hacken und mit Senf und Ziegenfrischkäse unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rote-Bete-Spiegel:

- 1-2 EL Sahne
- 100 ml Rote-Bete-Saft
- 1-1,5 g Agar Agar
- Salz, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft aufkochen, Agar Agar einrühren und mindestens eine Minute köcheln lassen. Mit Salz würzen. Optional etwas Sahne einrühren, um den Farbton zu variieren. Die heiße Masse dünn auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech gießen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend mit einem Ring oder Ausstecher in Form bringen.

Für die Garnitur:

- 2 gelbe Blüten

Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.