

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2025 •**
„Kindheitserinnerungen“ mit Nelson Müller



Lena Rath

Pelmeni 2.0 mit Rote-Bete-Sud, Saure-Sahne-Espuma, Dill-Öl und Saure-Gurken-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Pelmeni:

200 g gemischtes Hackfleisch
 2 Schalotten
 1 Ei
 200 g Mehl, Type 405
 3 Lorbeerblätter
 1 TL Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei mit Mehl, 1 TL Salz und 75 ml Wasser in einer Küchenmaschine mischen und 5 Minuten kneten lassen.

Schalotten abziehen, fein hacken und mit dem Hackfleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen und kleine Kreise ausschneiden. Mit jeweils 1 TL Hackfleischmasse füllen, falten und verschließen. Einen großen Topf mit Salzwasser und Lorbeerblättern zum Sieden bringen. Die Pelmeni darin ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und gar sind.

Für den Rote-Bete-Sud:

500 g vorgekochte Rote Bete
 2 EL Weißweinessig
 2 Lorbeerblätter
 2 Wacholderbeeren
 1 Prise Zucker
 1 TL Salz

Rote Bete entsaften und durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf geben. Salz, Zucker, Weißweinessig, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen, aufkochen und leicht reduzieren lassen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Anrichten den Sud nochmals durch ein Sieb passieren.

Für das Espuma:

200 g Saure Sahne
 70 ml Sahne
 4 EL Sud von Essig-Gewürzgurken
 1 Prise Salz

Saure Sahne, Sahne, Sud der Essig-Gewürzgurken und Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer vermengen. Die Masse in eine Espumaflasche umfüllen. Zum Anrichten eine Kapsel in die Espumaflasche schrauben und gut schütteln.

Für das Dill-Öl:

1 Bund Dill
 100 ml neutrales Öl

Dill etwas klein hacken und mit dem Öl mixen. In einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Durch ein Passiertuch geben und das Dill-Öl auffangen. Zum Anrichten bereitstellen.

Für den Crunch:

4 eingelegte saure Gewürzgurken
 3 EL Kartoffelstärke
 3 EL Mehl
 100 g Pankomehl
 Öl, zum Frittieren

Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und mit einem Küchenkrepp abtupfen. Kartoffelstärke und Mehl mit 40 ml Wasser vermengen. Gurkenstücke mit der Masse benetzen und anschließend in Pankomehl wenden. Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und Gewürzgurken darin ca. 5 Minuten frittieren. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.