

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2020** ▪  
**Vorspeise mit Björn Freitag**



**Alexandra Ortner**

**Meerrettich-Frischkäse-Palatschinke & Feldsalat mit  
frittierten Palatschinke-Streifen, karamellisierten  
Walnüssen und Birnen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Palatschinke:** Das Ei, Milch, Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und kurz ruhen lassen. Butterschmalz in einer flachen Pfanne auslassen und Palatschinken darin ausbacken. Abkühlen lassen. Zwei Palatschinken zum Füllen beiseitelegen. Übrigen Palatschinken in Streifen schneiden und in der heißen Fritteuse ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Füllung:** Parmesan und Mozzarella fein reiben. Tomate mit einem Sparschäler schälen. Kerngehäuse entfernen. Und fein würfeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Meerrettich schälen und reiben. Parmesan, Mozzarella, Tomatenwürfel, Basilikum, Meerrettich, Ricotta, Mascarpone und weiche Butter gleichmäßig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

1 Ei  
 4 EL Milch  
 3 EL Mehl  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

1 kleine Tomate  
 ½ frischer Meerrettich  
 2 EL Parmesan  
 25 g Mozzarella  
 50 g Ricotta  
 1 EL Mascarpone  
 25 g weiche Butter  
 2 Zweige Basilikum  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Salat:** Himbeeren waschen und trockentupfen. Himbeeren, Himbeeressig, Walnussöl, Honig, gemahlener Koriander und 1 EL Wasser in hohes Gefäß geben und mixen. Dressing durch ein feines Haarsieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, trockenschleudern und verlesen. Salat mit Dressing marinieren.

70 g Feldsalat  
 15 Himbeeren  
 2 EL Himbeeressig  
 2 EL Walnussöl  
 ½ TL Honig  
 ½ TL gemahlener Koriander  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die karamellisierten Walnüsse  
und Birnen:** Birne schälen, und mit einem Kugelausstecher kleine Kügelchen ausstechen. Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Sobald der Zucker braun wird, die Walnusskerne und ausgestochenen Birnen dazugeben, schwenken und mit Saft ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann Deckel draufgeben. Die Pfanne von der Platte nehmen.

1 Birne  
 8 Walnusskerne  
 60 ml trüber Birnensaft  
 1 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.