

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2021 ▪  
Vorspeise mit Johann Lafer



Anje Fiedler

**Brokkoli-Cappuccino mit Parmesanschaum und  
Brokkoli-Rote-Bete-Türmchen**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Türmchen:**

250 g Brokkoli  
1 Schalotte  
100 g Ziegenfrischkäse  
75 g vorgekochte Rote Bete  
50 g Granatapfelkerne  
3 Zweige Minze  
Kresse, zum Garnieren  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Den Brokkoli putzen und die Röschen abschneiden. In Salzwasser 4-5 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen.

Schalotte schälen und fein würfeln. Minze abbrausen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.

Brokkoliröschen fein hacken. Mit Granatapfelkernen, Schalotte, Minze und Ziegenfrischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Bete in 4 dicke und 4 dünne Scheiben schneiden.

In einem Vorspeisenring mit dem Brokkoli-Tatar abwechselnd schichten und mit Kresse dekorieren.

**Für den Brokkoli-Cappuccino:**

100 g frischer Brokkoli  
1 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 g aufgetaute TK Erbsen  
250 ml Gemüsefond  
1 EL Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Brokkoli und Frühlingszwiebel putzen und zerkleinern. Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Brokkoli und Erbsen dazugeben und mit Fond ablöschen. Circa 8 Minuten kochen, anschließend fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Parmesanschaum:**

200 ml Mandelmilch  
50 g Parmesan  
1 Thymianzweig  
Muskat, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Mandelmilch mit Salz und Muskat kräftig würzen. Thymianzweig abbrausen, trockenschütteln und dazugeben. Kräftig aufkochen und geriebenen Parmesan nach und nach dazugeben. Thymian entfernen. und alles mit dem Pürierstab schaumig mixen. Zum Schluss auf den Brokkoli-Cappuccino geben.

**Für die Garnitur:**  
3 EL Mandelblättchen

Mandeln in der Pfanne leicht anrösten und auf den Schaum geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.