

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2021 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Annika Boden

Ziegenkäsepraline mit geröstetem Apfel, Rote-Bete-Püree, Ziegenkäse-Senf-Creme, Wildkräutersalat und selbstgebackenem Cracker

Zutaten für zwei Personen

Für die Ziegenkäsepraline:

100 g Ziegenfrischkäse
 1 Ei
 1-2 TL flüssiger Honig
 4-5 EL Mehl
 50 g Paniermehl
 50 g Pankomehl
 300 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäse, Honig, Mehl, etwas Salz und Pfeffer vermischen. Kugeln aus der Masse rollen. Ei verquirlen. Kugeln durch ein verquirltes Ei ziehen und dann in Paniermehl wenden. Den Vorgang noch einmal mit Pankomehl wiederholen.

In einem kleinen Topf Sonnenblumenöl erhitzen und die fertigen Pralinen darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den gerösteten Apfel:

1 Boskop-Apfel
 1 Zwiebel
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Apfel und Zwiebel in sehr kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Würfel hinzufügen und langsam braten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Wenn die Würfel gut braun sind, Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für das Rote-Bete-Püree:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete
 1 mehlig kochende Kartoffel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 ½ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen, würfeln und in leicht gesalzenem Wasser für 15 Minuten garen, dann abgießen. Knoblauch abziehen. Rote Bete, Kartoffelwürfel und Knoblauch mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren. Dill abrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und den Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Dill, Zitronensaft und etwas Salz zu dem Püree hinzufügen und unterrühren.

Für die Ziegenkäse-Senf-Creme:

100 g Ziegenfrischkäse
 3-4 TL Crème fraîche
 2 TL körniger Dijon-Senf
 1 TL mittelscharfer Senf
 2-3 TL flüssiger Honig
 Salz, aus der Mühle

Ziegenkäse, Crème fraîche, beide Senfsorten und Honig zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz abschmecken.

Für den Wildkräutersalat: Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Rote Bete schälen und raspeln. Honig, Senf, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem Salat vermengen.

- 100 g Wildkräutersalat-Mischung
- 1 rohe Rote Bete
- 2 TL flüssiger Honig
- 2 TL körniger Dijon Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Cracker: Mehl mit 50 ml Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Sehr dünn ausrollen und in kleine Quadrate schneiden. Diese auf ein Backblech geben, noch einmal mit einer Prise Salz bestreuen. Für 12-15 Minuten im Ofen backen.

- 100 g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Salz

Für die Garnitur: Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Rote Bete ebenfalls schälen. Apfel und Rote Bete in feine Scheiben hobeln und auf dem Teller kreisförmig anordnen. Die Praline darauf anrichten. Tupfen des Pürees mit dem Spritzbeutel auf dem Teller verteilen, dazu den gerösteten Apfel, Ziegenkäse-Senf-Creme und Cracker anrichten und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.