

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Januar 2019** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Birte Kirfel

Rote-Bete-Bouillon mit Butternockerln

Zutaten für zwei Personen

Für die Butternockerln:

40 g Butter
 2 Eier
 120 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier trennen. Butter und Eigelb cremig rühren und das Mehl dazugeben. Eiweiß steif schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Teelöffeln kleine Nockerln formen. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen in die Nockerln darin für ca. 5 Minuten sanft kochen und dann 6-8 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.

Für die Rote-Bete-Bouillon:

250 g frische rote Bete
 1 Liter Rinderfond
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfond in einem Topf aufkochen. Etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben. Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Rote Bete im Rinderfond ca. 8-10 Minuten bissfest kochen.

Für die Garnitur:

2 Frühlingszwiebeln

Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.