

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Mai 2024 ▪  
Vorspeise mit Robin Pietsch



Gert Genscke

**Dreierlei Edamame: Gedünstete Edamame, geröstete Edamame und Edamamecreme mit Radieschen, Wachtel-Spiegelei und geröstetem Schwarzbrot**

Zutaten für zwei Personen

**Für die gedünsteten Edamame und**

**Radieschen:**

1 Bund Radieschen  
50 g ausgelöste Edamame  
2 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Radieschen waschen, Grün entfernen und jeweils halbieren. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Radieschen sowie Edamame darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die gerösteten Edamame:**

100 g ausgelöste Edamame  
1 TL Togarashi  
2 EL geröstetes Sesamöl  
Salz, aus der Mühle

Edamame in einer Schüssel mit Sesamöl, Togarashi und etwas Salz verrühren. Edamame auf einem Backblech mit Papier ausbreiten und etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben bis sie angeröstet sind.

**Für die Edamame-Creme:**

100 g ausgelöste Edamame  
½ Avocado  
2 EL geröstetes Sesamöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado entsteinen und mit einem Löffel aus der Schale heben. Zusammen mit Edamame, Sesamöl, etwas Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Creme pürieren.

**Für das Wachtel-Spiegelei**

4 Wachteleier  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne mit etwas Öl aufstellen und Wachteleier in die noch kalte Pfanne aufschlagen. Pfanne erhitzen und warten bis das Eigelb stockt. Kurz bevor das Eigelb komplett fest ist, Eier aus Pfanne nehmen und servieren.

**Für das geröstete Schwarzbrot:**

2 Scheiben Roggenvollkornbrot  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Vollkornbrot in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anrösten.

**Für die Garnitur:**

½ Beet Radieschen-Sprossen

Gericht mit Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.