

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2025** ▪  
**Tagesmotto "Lila, Grün und Weiß" mit Cornelia Poletto**



Helen Bartjes

**Erbsenbratling mit Sellerie-Kartoffel-Püree und  
 glasierten lila Portwein-Möhren**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Püree:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
 250 g Knollensellerie  
 20 g Butter  
 200 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und Sellerie schälen und weichkochen. Mit Milch und Butter pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Bratling:**

175 g TK-Erbesen  
 3 Frühlingszwiebeln  
 50 g Dinkelmehl  
 ca. 15 g Panko  
 ½ TL Backpulver  
 10 g Speisestärke  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit Backpulver vermengen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Die Erbsen mit dem Mehl und Backpulver, Frühlingszwiebeln, Speisestärke, Panko und 60 ml Wasser vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Löffel die Masse als Bratling in der Pfanne ausbacken.

**Für die Möhren:**

4 lila Urmöhren  
 2 Rotkohlblätter  
 3 EL Butter  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 100 ml Portwein  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen. Mit Butterschmalz in eine Pfanne geben, anbraten und mit Portwein ablöschen. 250 ml Wasser, Rotkohlblätter und etwas Salz hinzugeben. Ca. 10 Minuten bissfest kochen bis die Sauce eindickt. Mit Pfeffer abschmecken und Butter hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.