

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Jan Iffland

Süßkartoffel-Tortilla mit paniertem Räuchertofu, gefüllter Ofen-Zucchini und Crème fraîche

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortilla:

1 große Süßkartoffel
 3 große Kartoffeln
 3 Schalotten
 5 Eier
 100 g Sahne
 1 EL scharfes Curry Masala
 1 EL getrocknete Kräuter der Provence
 ½ TL getrocknete Amando-Chiliflocken
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Süßkartoffel schälen, Kartoffeln waschen. Schalotten abziehen. Süßkartoffeln und Kartoffeln in grobe, Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Süßkartoffeln darin anbraten und direkt salzen, nach einiger Zeit Schalotten und Chiliflocken dazugeben. Weiter anbraten bis alles etwas Bräune bekommen hat, dann mit Pfeffer und Curry Masala würzen. Etwas schwenken und in eine Porzellan-Quicheform geben.

Eier und Sahne mit Salz, Pfeffer, Curry Masala und Kräuter der Provence verquirlen. Über die Kartoffelmischung gießen und gleichmäßig verteilen. Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und backen, bis das Ei gestockt ist. Mit Kräuter der Provence dekorieren.

Für den Tofu:

180 g Räuchertofu
 2 Eier
 1 EL Sahne
 Butterschmalz, zum Braten
 1-2 TL Agavendicksaft
 3 EL Rauchsatz
 1 EL geräuchertes Paprikapulver
 1 EL Tomatenpulver
 Weizenmehl, zum Mehlieren
 200 g feine Semmelbrösel
 Olivenöl, zum Braten

Mehl in einer Schüssel mit Rauchsatz, Paprikapulver und Tomatenpulver mischen. Eier mit Sahne und Agavendicksaft in einer Schüssel verquirlen. Semmelbrösel in eine Schüssel geben. In einer Pfanne Butterschmalz und Olivenöl erhitzen. Tofu in Streifen schneiden und diese jeweils erst im Mehl, dann in Eiern und schließlich in Semmelbröseln wenden. Panierte Tofustreifen in das heiße Fett geben und goldbraun ausbacken. Die Sticks aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und mit etwas Rauchsatz bestreuen.

Für die Zucchini:

1 große Zucchini
 50 g Walnuskerne
 50 g getrocknete Cranberries
 2 Kugeln Büffel-Mozzarella
 Olivenöl, zum Bepinseln
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, längs halbieren und Kerne herausschaben. Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Backofen schieben.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Zucchini aus dem Ofen nehmen sobald sie etwas Bräune bekommen hat, dann mit Cranberries und Walnüssen befüllen und mit Mozzarella belegen. Zurück in den Ofen geben und solange weiter garen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

Für die Crème fraîche: Crème fraîche mit Puderzucker, Olivenöl, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer
100 g Crème fraîche verrühren.
1 Prise Puderzucker
½ TL Olivenöl
½ EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.