

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Karl Müller

**Rotes Linsengemüse mit karamellisierten
Kirschtomaten, Schafskäse und Kartoffel-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für das Linsengemüse:

100 g rote Linsen
 1 gelbe Spitzpaprika
 1 Stange Staudensellerie
 1 kleine Zucchini
 1 Karotte
 50 g Kaiserschoten
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette, Abrieb & Saft
 50-100 ml Sahne
 300 ml Gemüsefond
 2 EL flüssig Honig
 2 EL „No Fish“-Sauce
 2 EL Teriyakisauce
 ¼ Bund Blatt Petersilie
 2 EL heller Sesam
 1 EL helle Senfkörner
 1 EL Korianderkörner
 1 EL Currypulver
 1 EL Kreuzkümmelsamen
 1 EL Chilipulver
 1 TL brauner Zucker
 Geröstetes Sesamöl, zum Braten
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die karamellisierten
Kirschtomaten:**

100 g Kirschtomaten
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 Puderzucker, zum Bestreuen
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse putzen, ggf. schälen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann mit Teriyakisauce ablöschen. Beiseitestellen.
 Gemüse, Zwiebel und Knoblauch kurz in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Dann Senf- und Korianderkörner zugeben und kurz mit anrösten. Danach Currypulver, Kreuzkümmel, Chili, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit dem Zucker bestreuen und etwas Limettensaft ablöschen. Nach etwa 8 Minuten die Linsen zum Gemüse geben, kurz anschwitzen und dann so viel Gemüsefond angießen, dass alles leicht bedeckt ist. Gemüse und Linsen bissfest garen. Vor dem Servieren mit Sahne, Honig, „No Fish“-Sauce, Teriyakisauce mit Sesam, geröstetem Sesamöl und Limettenabrieb abschmecken. Petersilie hacken und vor dem Servieren unterheben.

Kirschtomaten in eine Pfanne mit etwas Olivenöl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Tomaten etwas andrücken, so dass die Flüssigkeit herausläuft und einen Sud bildet.

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Tomaten mit Zitronenabrieb und –saft abschmecken.

Für den Schafskäse: Schafskäse über die Tomaten bröseln und mit etwas Olivenöl beträufeln.
100 g Schafskäse
Olivenöl, zum Beträufeln

Für die Chips: Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und bei ca. 160 Grad goldbraun frittieren. Danach auf Küchenkrepp entfetten, dann mit Kreuzkümmel und Salz würzen.
150 g festkochende Kartoffeln
Gemahlener Kreuzkümmel, zum Würzen
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Koriander hacken und als Garnitur verwenden.
2-3 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.