

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2021 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Klaus Köppern

**Herbstliches Tatar mit Kürbis, Rote Bete und Pilzen &
Geröstetes Ciabatta mit Rote-Bete-Pesto**

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g vorgegarte Rote Bete
1 Hokkaido-Kürbis
100 g braune Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Orange
50 g Walnüsse
50 g zimmerwarme Butter
2 EL Frischkäse
1 TL Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf
1 geh. Msp. Quatre-Epices-Gewürz
1 TL Sesamöl
1 EL Sonnenblumenöl
3 EL Semmelbrösel
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Unterhitze vorheizen.

Kürbis putzen und zwei etwa 5 mm dicke Scheiben vom Kürbis abschneiden. Mit einem Anrichtering jeweils einen Kreis ausstechen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zusammen mit Semmelbröseln und Butter zu einer Masse verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf den Kürbisscheiben verteilen. Bei 180 Grad für 20 Minuten im Ofen garen, dann für 3 Minuten mit der Grillfunktion gratinieren.

Walnüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten, dann grob hacken und beiseitestellen. Restliches Kürbisfleisch vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne ohne Fett für eine Minute andünsten. Dann mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Der Kürbis soll nur außen ganz leicht garen, innen jedoch knackig bleiben. Kürbiswürfel mit den Nüssen mischen und den Senf unterrühren. Diese Masse bildet die erste Schicht des Tatars.

Rote Bete würfeln und mit dem Frischkäse mischen. Orange unter heißem Wasser abspülen, Orangenschale abreiben und ein wenig Orangenabrieb zur Rote Bete geben. Weißweinessig hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles erneut vermengen. Diese Masse bildet die zweite Schicht.

Champignons putzen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und zusammen mit den Champignons und Quatre-Epices-Gewürz kurz in wenig Sonnenblumenöl andünsten. Das Sesamöl darüber träufeln und die Mischung salzen. Diese Mischung ergibt die 3. Schicht des Tatars.

Nun die einzelnen Komponenten bzw. Schichten des Tatars in einem Servierring aufeinanderschichten und die warme Kürbishaube aufsetzen. Teller mit einigen übrigen Kürbis- und Rote-Bete-Würfeln dekorieren.

- Für das Rote-Bete-Pesto:** Sonnenblumenkerne in einer Pfanne anrösten. Rote Bete würfeln.
1 große vorgegarte Rote Bete Zwiebel abziehen, vierteln und in einem Topf in Olivenöl glasig
1 kleine, rote Zwiebel schmelzen. Vom Herd nehmen und die Rote Bete und auch
1 Zitrone Sonnenblumenkerne hinzugeben. Alles mit dem Pürrierstab mixen. Zitrone
1 TL Honig halbieren. Pesto mit einem Teelöffel Zitronensaft, Honig und etwas Salz
50 ml Sonnenblumenkerne abschmecken.
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
- Für das Ciabatta:** Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl einstreichen und unter dem
½ Ciabatta Grill knusprig rösten. Ciabatta-Scheiben mit Rote-Bete-Pesto bestreichen.
Olivenöl, zum Braten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.