

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2024 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Marie Bernhardt

**Süßkartoffel-Zucchini-Puffer mit Apfel-Meerrettich-Dip
und Karotten-„Lachs“**

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti:

1 Süßkartoffel
1 kleine Zucchini
1 Ei
1 EL Mehl
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen und Zucchini waschen. Beides grob raspeln. Gemüseraspeln mit ½ TL Salz bestreuen und ziehen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Gemüseraspel ausdrücken und mit Eigelb sowie Mehl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten.

Für den Dip:

1 kleiner Apfel, Sorte: Golden Delicious
1 Zitrone, Saft
100 g Saure Sahne
1 EL Sahne
1 TL geriebener Meerrettich aus dem Glas
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel waschen und in kleine Stücke schneiden. Saure Sahne, Schlagsahne, Apfel und Meerrettich verrühren. Dip mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Karotten-„Lachs“:

2 Karotten
1 Blatt Nori Alge
1 TL Sojasauce
½ TL Ahornsirup
½ EL Apelessig
1 Prise Rauchsatz
½ TL geräuchertes Paprikapulver
1 EL Rapsöl

Karotten schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Anschließend 3-4 Minuten in ungesalzenem Wasser kochen. Eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Noriblatt zerkleinern und mit den restlichen Zutaten für die Marinade verrühren. Karotten mit der Marinade vermischen und im Kühlschrank in einem luftdichten Aufbewahrungsgefäß in der Marinade bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

½ Bund Dill
1 kleines Beet Gartenkresse

Dill waschen, trockenwedeln und Dillspitzen zupfen. Gartenkresse ebenfalls zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.