

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Januar 2019** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Markus Schulte-Lünzum

Knusprige Schwarzwurzel mit Rote-Bete-Püree und Dill-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzel:

400 g frische Schwarzwurzeln
 100 g Semmelbrösel
 100 g Kichererbsenmehl
 2 EL scharfer Senf
 2 Eier
 400 ml Weißweinessig
 Rapsöl, zum Braten
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und sofort in einen Topf mit Weißweinessig legen. Zucker und 2 TL Salz in das Wasser geben und die Schwarzwurzeln 20 Minuten weichkochen.

Abgießen und auskühlen lassen.

Eier aufschlagen und mit Senf verrühren. Nun die Schwarzwurzeln erst in Kichererbsenmehl, dann in Senf-Ei-Gemisch und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Panierten Schwarzwurzeln in einer Pfanne mit ausreichend Öl von allen Seiten anbraten.

Für das Rote-Bete-Püree:

300 g vorgegarte Rote Bete
 1 Bund Lauchzwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 100 g Kichererbsenmehl
 ½ Bund Dill
 2 TL weißer Sesam
 30 ml Kürbiskernöl
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne auslassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Ein paar Lauchzwiebelringe beiseitelegen. Gebratene Lauchzwiebeln mit der Roten Bete, Kichererbsenmehl, Dill, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Püree passieren. Kürbiskernöl unterrühren.

Einige Lauchzwiebelringe in einer Pfanne mit Öl frittieren, mit etwas Zucker abschmecken und das Püree damit bestreuen. Sesam ebenso darüberstreuen.

Für die Dill-Mayonnaise:

1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 1 Zitrone (Saft)
 1 Bund Dill
 450 ml Neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Ei, Öl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer der Reihe nach in den Rührbecher geben, den Pürierstab bis auf den Boden stellen und erst dann einschalten. Eine gewisse Zeit laufen lassen und dann langsam den Stab hochziehen. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Später den gehackten Dill unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.