

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2020 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Maxi Halang

**Birnen im Speckmantel mit Sellerie-Feldsalat und
Camembert-Stangen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

40 g Feldsalat
150 g Knollensellerie
1 Zitrone
1 EL flüssiger Honig
1 EL Walnuss- oder Haselnussöl
1 EL Olivenöl
1 Handvoll Walnuskerne
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer

Die Zitrone halbieren, auspressen und 1,5 EL Saft auffangen. Sellerie putzen, vom Strunk befreien, schälen, in feine Streifen schneiden und sofort mit Zitronensaft, Honig, Nussöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. 30 Minuten marinieren lassen.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken und die Hälfte davon in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Selleriesalat, geröstete Walnüsse und Feldsalat locker mischen und mit den Birnen anrichten.

Für die Birnen:

2 Williams Christ Birnen
6 Scheiben Tiroler Speck
2 Zweige Rosmarin
3 EL neutrales Öl, zum Anbraten

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Birnen schälen, längs vierteln, entkernen und den Blütenansatz abschneiden (Stiele können dranbleiben). Birnenviertel jeweils mit einem Rosmarinstück belegen und mit einer Scheibe Speck umwickeln. Mit Zahnstochern feststecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Birnen darin rundherum bei mittlerer Hitze braten, bis der Speck leicht knusprig wird. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und Zahnstocher entfernen.

Für die Stangen:

3-4 Strudel/Yufka-/Filoteigblätter
2 Camemberts, à 125 g
1 Zweig glatte Petersilie
Olivenöl, zum Bepinseln

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Camembert und Petersilie kleinhacken und mit der anderen Hälfte der bereits gehackten Walnuskerne (von oben) vermengen.

Für jede Stange ein Blatt des Teiges nehmen und diesen der Länge nach mit der Masse belegen. Teig vorsichtig aufrollen und das letzte Drittel des Teiges mit Wasser annässen, damit der Teig gut aneinanderhaftet.

Anschließend Stangen rundherum mit Olivenöl bepinseln und in eine Pfanne legen, in der man sie dann auf mittlerer Stufe rundherum anröstet.

Für die Garnitur:

15 g Pecorino

Pecorino hobeln und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.