

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2020 ▪
„3 Pflichtzutaten: Meerrettich, Salsiccia, Grünkohl“ mit Alfons Schuhbeck



Meta Hildebrand

Gebackenes von der Salsiccia mit Grünkohl im Tempura-Kurkuma-Mantel und Meerrettich-Zitronen-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Gebackene von der Salsiccia:

2 Stück ungekochte Salsiccia
1 kleine Schalotte
2 EL Walnüsse
2 EL Olivenöl
2 Zweige Oregano
2 Zweige Thymian
Fleur de Sel, zum Würzen

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salsiccia klein schneiden. Walnüsse hacken. Schalotte abziehen, hacken und mit Kräutern, Salsiccia, Nüssen, Öl und Salz vermengen. Die Masse wie ein Patty in einem Anrichtering auf einer Backmatte auf dem Backblech anrichten und im Ofen backen.

Für den Grünkohl im Tempura-Mantel:

4 frische Grünkohlblätter
300 ml kaltes Mineralwasser
200 g Mehl
1 EL Backpulver
1 EL Kurkuma
2 EL Olivenöl
Öl, zum Frittieren

Kurkuma, Mehl, Backpulver, Öl und Wasser mischen. Grünkohl waschen, trockentupfen und die Blätter darin ziehen lassen. Anschließend in Öl frittieren.

Für den Meerrettich-Zitronen-Dip:

3 cm Meerrettich
2 Zitronen
200 g Quark
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronen waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Danach auspressen und den Saft auffangen. Meerrettich schälen und raspeln. Den Quark mit Meerrettich, Zitronensaft- und abrieb mischen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Balsamico-Reduktion:

150 ml Balsamicoessig
2 cm Ingwer
1 Zitrone
1 EL Zucker

Zucker und Balsamico im Topf erhitzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer reiben und mit Zitronenabrieb und -Saft zum Balsamico geben. Alles einreduzieren lassen.

Für die Garnitur:

Datteltomaten, zum Garnieren
Kresse, zum Garnieren

Die Datteltomaten waschen und zum Garnieren kleinschneiden. Kresse abzupfen.

Die gebackenes Salsiccia auf Tellern anrichten, den Grünkohl und den Dip darauf geben und mit Tomaten und Kresse garnieren. Mit Balsamicoreduktion beträufeln und servieren.