

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. April 2024** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Mirjam Stuckas

Käsetörtchen mit Rote Bete, Gurke, gepickeltem Apfel, Haselnuss-Krokant und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Käsetörtchen:

1 Limette, Abrieb
 150 g Ziegenfrischkäse
 50 g Feta
 25 g Gruyère
 100 g Schmand
 100 g Sahne
 80 g Butter
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 100 g Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter zerlassen und mit Panko, Paprikapulver und einer großen Prise Salz vermengen. Anschließend in zwei Servierringe auf einem Teller verteilen und fest andrücken. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank kaltstellen.

Ziegenkäse, zerkrümelten Feta und Schmand in einer Schüssel miteinander vermengen. Gruyère in sehr feine Würfel schneiden und die Sahne aufschlagen. Anschließend beides in die Schüssel geben und unterheben. Mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Für den gepickelten Apfel:

1 grüner Apfel
 100 ml Apfelsaft
 100 ml Weißweinessig
 2 Lorbeerblätter
 1 TL Senfkörner
 5 schwarze Pfefferkörner
 2 EL Zucker
 1 TL Salz

Apfel waschen und trockentupfen. Vier Scheiben herunterschneiden und restlichen Apfel mit Hilfe eines Kugelausstechers zu kleinen Kugeln ausstechen.

Apfelsaft mit Essig, Lorbeerblättern, Senfkörnern, Pfefferkörnern, Zucker und Salz in einem Topf erhitzen. Sud über die Apfelkugeln und Scheiben gießen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Krokant:

4 EL gehackte Haselnüsse
 2 EL Butter
 2 EL Zucker
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Butter hinzufügen, umrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili würzen. Zum Abkühlen zur Seite stellen.

Für das Kräuter-Öl:

15 g Thymian
 ½ Bund glatte Petersilie
 100 ml Sonnenblumenöl

Kräuter waschen und trockenwedeln. Thymianblättchen zupfen und Petersilie ebenfalls grob zupfen. Öl zusammen mit den Kräutern auf 80 Grad erwärmen. Dann mit einem Pürierstab aufmixen und durch ein Haarsieb abseihen.

Für die Garnitur:

- 3 Kugeln vorgekochte Rote Bete
- ½ Salatgurke
- 1 kleine Snackgurke
- Essbare Blüten

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und nach Belieben rund ausstechen. Ebenfalls etwas kleinere Rote-Bete-Kreise (Durchmesser 2-3 cm) ausstechen. Snackgurke waschen, trockentupfen und in ebenfalls dünne Scheiben schneiden. Salatgurke in dünne Scheiben schneiden. Törtchenboden aus dem Kühlschrank nehmen.

Zunächst die Apfelscheiben und Rote-Bete-Scheiben schichten, darauf eine Schicht Käsefüllung, dann wieder Rote Bete und Gurke geben. Anschließend den Servierring abziehen.

Zum Schluss das Törtchen mit den Rote-Bete-Kreisen bedecken, mit Krokant bestreuen. Mit den kleinen Gurkenscheiben, gepickeltem Apfel, Kräuter-Öl und den Blüten dekorieren.