

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2021 ▪  
Vorspeise mit Johann Lafer



Rieke Lüdemann

**Chicorée-Salat mit Birne, Blauschimmelkäse und  
Haselnuss, Rote-Bete-Pesto und geröstetes  
Knoblauchbrot**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Vinaigrette:**

1 Schalotte  
1 Zitrone  
3 EL Sherry-Essig  
2 EL flüssiger Honig  
2 TL süßer körniger Senf  
5 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Essig, Honig und Senf verrühren, dann das Öl tröpfchenweise und unter Rühren dazugeben. Anschließend Schalotte unterrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Vinaigrette mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Chicorée-Salat:**

2 Kolben Chicorée  
50 g Rucola  
2 Winterbirnen  
75 g Haselnüsse  
75 g Blauschimmelkäse  
1 EL Honig  
50 g Zucker

Zucker in eine Pfanne geben und goldgelb karamellisieren. Haselnüsse grob hacken. Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, dann in Würfel schneiden. Haselnüsse und Birnenwürfel in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Chicorée und Rucola putzen, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Für den Salat kleinere Chicoréeblätter verwenden. Chicorée, Rucola und karamellierte Birnen in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette vermengen.

Salat in größeren Chicorée-Blättern anrichten und mit karamellisierten Haselnüssen und Blauschimmelkäse garnieren.

**Für das Rote-Bete-Pesto:**

2 frische Knollen Rote Bete  
2 Knoblauchzehen  
60 g ungesalzene Erdnüsse  
1 Zitrone  
20 g Grana Padano  
1 Zweig Rosmarin  
1 EL Weißweinessig  
1 EL flüssiger Honig  
40 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen, klein schneiden und in Wasser 10 bis 15 Minuten weich garen. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, dann kurz den Rosmarin hinzugeben und aufpassen, dass dieser nicht verbrennt. Rosmarin aus der Pfanne nehmen und die Nadeln abziehen. Knoblauch abziehen. Grana Padano reiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Rote Bete, Erdnüsse, Rosmarinnadeln, Knoblauch, Grana Padano, 2 Esslöffel Zitronensaft, Weißweinessig, Honig und Olivenöl in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Knoblauchbrot:** Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Knoblauchscheiben auf die Baguettescheiben drücken. Brotscheiben in einer Pfanne von beiden Seiten anrösten. Zum Schluss den Knoblauch vom Baguette nehmen und die Scheiben nochmals mit Knoblauch einreiben. Geröstetes Baguette etwas salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.