

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Fusionsküche" mit Cornelia Poletto**



Sabine Lentsch

Blutwurst-Räuchertofu-Frühlingsrollen auf pikantem Paprika-Ananas-Kraut mit Koriander-Mayonnaise und Asia-Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst-Tofu-Frühlingsrollen:

- 1 Packung Frühlingsrollenteig (oder Reispapier)
- 100 g Blutwurst ohne Pelle
- 80 g Räuchertofu
- 300 ml neutrales Öl, zum Frittieren
- Gemahlener Kümmel, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst und den Räuchertofu klein würfeln, miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Frühlingsrollenteig ausbreiten, auf jeweils ein Teigblatt einen Esslöffel der Blutwurst-Tofu-Füllung geben und zu kleinen Frühlingsrollen aufrollen. Frühlingsrollen anschließend in heißem Öl frittieren.

Für das Paprika-Ananas-Kraut:

- 200 g Sauerkraut
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 mehligkochende Kartoffel
- 1 Zwiebel
- ½ frische Ananas
- 1 EL Honig
- 200 ml Gemüsefond
- ½ EL edelsüßes Paprikapulver
- Chili, aus der Mühle
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Gemüsefond in einem Standmixer fein pürieren. Entstandenen Paprikasaft durch ein Passiertuch in einen Topf pressen. Zwiebel abziehen, die Hälfte in dünne Streifen schneiden und in heißem Öl anschwitzen. Sauerkraut dazugeben, mit anschwitzen und das Paprikapulver untermischen.

Mit dem frischen Paprikasaft aufgießen. Eine halbe Kartoffel fein reiben und unter das Kraut rühren. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Ananas schälen und die Hälfte davon klein schneiden. Ein paar Minuten vor Schluss, die Ananas zum Kraut dazugeben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Chili abrunden.

Für die Koriander-Mayonnaise:

- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 200 ml Rapsöl
- 1 Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einen hohen Rührbecher geben. Das Ei mit Senf, einer Prise Salz und etwas Pfeffer hinzugeben. Etwas Zitronensaft auspressen und ein paar Spritzer Zitronensaft hinzugeben.

Den Pürierstab ganz unten im Becher ansetzen, einschalten und langsam hochziehen, so dass eine cremige Mayonnaise entsteht. Koriander abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden und unter die Mayonnaise heben.

Für den Asia-Gurkensalat: Gurke waschen, mit einem Sparschäler zu Nudeln verarbeiten und in eine Schüssel geben. Ingwer schälen und klein schneiden.
1 Gurke
½ TL Ingwer Für die Marinade Ingwer, Sriracha, Sojasauce, Reisweinessig,
1 TL Sriracha-Sauce Agavendicksaft, Sesamöl und Olivenöl mischen und erst kurz vor dem
2 TL Sojasauce Servieren über die Gurken geben und mit Sesam garnieren.
2 EL Reisweinessig
1 TL Agavendicksaft
1 TL heller Sesam
2 EL Sesamöl
2 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.