

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Mario Kotaska



Simon Maus

**Schwarzwurzelsuppe mit Walnusstopping,
Blätterteigtaschen und Radieschen-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzelsuppe:

400 g Schwarzwurzeln
1 Lauch
75 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
1,5 Schalotten
1 Zitrone
10 g Butter
60 ml Schlagsahne
300 ml Gemüsfond
50 ml Weißwein
1,5 EL Weißweinessig
1 Muskatnuss, zum Reiben
1/8 TL Zucker
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Muskatnuss reiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Eine Schüssel mit Wasser füllen und Weißweinessig dazugeben. Schwarzwurzeln mit einer Bürste gründlich unter klarem Wasser säubern. Wurzeln schälen, klein schneiden und direkt in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Pflanzenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Schalottenwürfel ca. 2 Minuten darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Schwarzwurzeln abgießen und zusammen mit den Kartoffeln in den Topf geben. Mit Fond und Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Mit Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren und auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. Ein paar Stücke der Schwarzwurzel mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und in einen Messbecher geben. Beiseitestellen. Die Gemüse-Fond-Mischung im Topf mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Restliche Butter in einem Topf schmelzen. Übrige Schwarzwurzeln 5 Minuten darin andünsten, salzen und mit 50 ml Wasser aufgießen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten bissfest garen, dabei immer wieder umrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Walnusstopping:

100 g Walnüsse
2 EL Honig
Sonnenblumenöl, zum Braten

Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl goldbraun rösten. Die Hälfte der Walnüsse mit Honig beträufeln und kurz karamellisieren lassen. Über die Suppe als Crunch geben.

Für die Blätterteigtaschen:

1 Packung Blätterteig
6 Radieschen
1/2 Porree
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
50 g Walnüsse
2 Eier
25 g Butter
100 g Crème fraîche
1 Zweig Rosmarin

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Muskatnuss reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und einer Pfanne in Butter anschwitzen. Porree putzen, vom Strunk befreien, ebenfalls fein schneiden und in die Pfanne geben. Walnüsse in einer Pfanne anrösten und anschließend zerkleinern. Radieschen waschen, trockentupfen und fein hacken. Crème fraîche, Radieschen, die Porree-Schalotten-Mischung, Walnüsse und ein Ei in einer Schüssel miteinander vermischen. Mit etwas Muskat, Zitronenabrieb und -saft abschmecken. Rosmarin und Majoran abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Mischung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Esslöffel der leicht festen Masse auf den Blätterteig geben und Dreiecke formen. Die Ränder mit Ei

1 Zweig Majoran
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

bestreichen und fest andrücken. Blätterteigtaschen mit etwas Eigelb bestreichen. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.

Für den Radieschen-Salat:
5 Radieschen
1 Zitrone
50 g Crème fraîche
Weißweinessig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und Saft auffangen. Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden. Crème fraîche verrühren, mit etwas Zitronensaft- und abrieb, Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen. Radieschen untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.