

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Simona Ruppert**

**Lauch-Bulgur-Buletten mit Rote-Bete-Schaum,  
 Kartoffelpüree mit Mandelblättchen und Kräuter-Crème-  
 fraîche**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Buletten:**

50 g Bulgur  
 15 g Semmelbrösel  
 ½ Stange Lauch  
 ½ Zitrone  
 30 g Schalotten  
 ½ rote Chilischote  
 15 g Parmesan  
 1 Ei  
 1 TL Tomatenmark  
 125 ml Gemüsefond  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 4 EL Olivenöl  
 Butterschmalz, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lauch putzen, vom Strunk befreien, längs vierteln, gründlich waschen und abtupfen. Den weißen Teil des Lauchs in sehr feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Chili putzen, längs aufschneiden und in feine Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Chili darin bei mittlerer Hitze zwei Minuten glasig dünsten. Helle Lauchstreifen und Bulgur dazugeben und eine Minute dünsten. Tomatenmark unterrühren und 30 Sekunden rösten. Mit Fond ablöschen, kurz köcheln lassen, dann zugedeckt auf dem ausgeschalteten Herd 15 Minuten quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben. Bulgur mit Petersilie, Zitronensaft, Parmesan, Eigelb und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit feuchten Händen sechs gleich große Buletten formen, leicht andrücken und im Butterschmalz beidseitig knusprig braten. Bratensatz für das Püree aufbewahren.

**Für das Püree:**

4 große, mehlig kochende Kartoffeln  
 2 EL Mandelblättchen  
 1 Schuss Milch  
 50 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Wasser 20-25 Minuten gar kochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und Kartoffeln dazu geben. Kurz vor dem Servieren stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten kaltstellen und dann zusammen mit etwas Bratensaft von den Buletten zum Püree geben.

**Für den Schaum:**

1 vorgekochte Rote Bete Kugel  
 1 Zitrone  
 200 ml Sojamilch  
 50 ml Sprudelwasser  
 ½ TL Meerrettich, mild, aus dem Glas  
 1 TL Rohrzucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete klein schneiden, in einem Topf mit Sojamilch, Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Meerrettich und Sprudelwasser vorsichtig zum Kochen bringen und zehn Minuten leicht kochen lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Einen Teil für die Kräuter-Crème-fraîche zu Seite stellen.

Alles in einem Mixer vorsichtig mixen, eventuell Sprudelwasser noch dazu geben und mit Zitronensaft abschmecken. Zu Schaum verarbeiten.

**Für die Kräuter-Crème-fraîche:** Dill, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Crème fraîche, Sauerrahm und Wasabi in einen Multi-Zerkleinerer geben und kurz aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Zitronensaft (vom Schaum) abschmecken.

- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Sauerrahm
- 1 TL Wasabi-Paste
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Dill
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Dill abbrausen und trockenwedeln.

- 1 Zweig Dill

Buletten, Püree und Schaum auf Tellern anrichten und mit der Crème fraîche servieren. Mit etwas frischem Dill dekorieren.