

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2019** ▪  
**"Wichteln" mit Johann Lafer**



Uta Spankowsky kocht das Gericht von Diego Serratos

**Mexikanischer Weihnachtssalat: Tempura-Garnelen mit Rote-Bete-Kohlrabi-Salat und Kaktusblättern in pikanter Orangen-Marinade**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tempura-Garnelen:**  
 6 küchenfertige Riesengarnelen  
 250 ml Mineralwasser  
 125 g Mehl  
 125 g Speisestärke  
 1 TL Ancho-Chiliflocken  
 ¼ TL Backpulver  
 200 g Butterschmalz  
 1 Prise Meersalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen putzen, salzen und pfeffern. Mehl, Speisestärke, Backpulver, eine Prise Meersalz und Mineralwasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Dabei das Mineralwasser nach und nach zugeben. Garnelen durch den Teig ziehen und in heißem Butterschmalz mit Ancho-Chili knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Salat mit Marinade:**  
 2 mittelgroße rohe Rote Beten  
 1 Kohlrabi  
 1 Glas Nopales-Kaktusblätter  
 8 Orangen  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Limetten  
 200 g geröstete und gesalzene Erdnüsse  
 2 TL Ancho-Chili in Stückchen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Marinade Knoblauch abziehen und fein hacken. Orangen und Limetten halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch, Orangensaft, Limettensaft, Erdnüsse und Chiliflocken vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaktusblätter mit reichlich Wasser abspülen und in Streifen schneiden. Rote Beten und Kohlrabi schälen und ebenfalls würfeln. Kaktusblätter, Rote Bete und Kohlrabi mit in die Marinade geben und alles gut vermengen. Abschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**  
 1 Orange  
 150 g Hirtenkäse

Orange schälen und filetieren. Hirtenkäse mit einem Löffel zerbröseln und beides als Garnitur über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.