

▪ **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.