

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



**Wilfried Benz**

**Sesam-Käse-Taler mit jungem Spinat und Feldsalat mit  
Weintrauben und Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Taler:**

1 Ei  
 100 g Sesam  
 1 Harzer Roller  
 100 g Edamer  
 100 g Gouda  
 100 g Parmesan  
 5 EL Semmelbrösel  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Käsesorten mit der Reibe in einer Schüssel zerkleinern bzw. reiben. Mit Pfeffer würzen. Käseraspel mit dem Ei und den Semmelbröseln zu einer festen Masse durchkneten.

Einen Taler formen und die Ober- und Unterseite in Sesam drücken, bis alles mit Sesam bedeckt ist. In der Pfanne in Butterschmalz braten.

**Für den Spinat:**

400 g Babyspinat  
 1 Schalotte  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Butter, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen. Spinat putzen, zur Schalotte geben und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

**Für den Salat:**

200 g Feldsalat  
 100 g grüne Weintrauben  
 100 g rote Weintrauben  
 60 g Walnuskerne  
 1 TL körniger Senf  
 3 EL Himbeeressig  
 1 Schuss Walnussöl  
 1 Schuss Kürbiskernöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen, trockentupfen und mundgerecht auseinanderzupfen. Weintrauben waschen, trockentupfen und halbieren. Walnuskerne klein hacken.

Aus Senf, Essig, Ölen, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und vor dem Servieren über den Salat geben.

Die Käsetaler auf dem Spinatbett anrichten und den Salat separat dazu reichen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.