

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2022** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Yannick Philippe

Ajo blanco mit Thunfisch-Kohlrabi-Päckchen und Erbsen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ajo Blanco:

50 g randloses Toastbrot
 125 g blanchierte Mandeln
 ½ Knoblauchzehe
 400 ml Mandelmilch
 100 ml Vollmilch
 2 EL Sherry-Essig
 76 ml natives Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Falls kein randloses Toastbrot gefunden werden konnte, den Rand abschneiden und das Brot würfeln. Knoblauch abziehen und so viel Knoblauch wie gewünscht hinzugeben. Mandeln mit 100 ml Wasser, Sherry-Essig und Mandelmilch und bei Bedarf für mehr Cremigkeit Vollmilch in einem Blender zu einer suppenartigen Konsistenz mixen. Mit Salz abschmecken, durch ein Sieb lassen und die Suppe kaltstellen.

Für das Tatar:

200 g Thunfisch, ohne Haut
 1 Zitrone
 1 TL Ingwer
 1 EL Sojasauce
 1 EL Ponzu
 2 EL Sesamöl
 1 EL Olivenöl
 4 Stängel Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thunfisch in kleine Würfel hacken. Soja, Ponzu, Olivenöl, Sesamöl und Abrieb von der Zitrone hinzugeben. Koriander klein hacken und unterheben. Salzen, pfeffern und Ingwer schälen, raspeln und hinzufügen.

Für die Kohlrabi-Päckchen:

2 große Kohlrabi
 50 ml Weißweinessig
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Für die Päckchen Kohlrabi schälen und hauchdünn mit einer Mandoline hobeln. 6 Scheiben mit einem Ausstecher rund ausstechen und in eine Lake aus Essig, Zucker und etwas Salz und 1 EL Wasser legen. Einen Löffel vom dem Tatar auf einen Kohlrabikreis geben. Dann die zweite Scheibe obendrauf geben und wie eine gefüllte Pasta formen.

Für die Erbsen:

100 g TK-Erbsen
 1 EL Butter
 2 Zweige Minze

Erbsen in einem Topf erhitzen, eine Flocke Butter hinzugeben und etwas frische Minze dazugeben.

Für die Garnitur:

Etwas Wasserkresse
 2 EL Buchweizen

Kurz vor dem Anrichten den Buchweizen kurz in der Pfanne anrösten.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.