

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2025**
Vorspeise mit Björn Freitag



Tamara Föhr

Rote-Bete-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette, zweierlei Ricotta-Creme und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

3 kleine Knollen frische Rote Bete
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswürfel

Die Rote-Bete-Knollen ca. 25-30 Minuten (je nach Größe) gar kochen. Anschließend schälen. Zwei Knollen in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und in einem Eisbad abschrecken. Eine Knolle zerkleinern und für den Ricotta beiseitestellen.

Für die Senf-Vinaigrette:

½ Schalotte
 1 TL süßer Senf
 ½ TL Dijonsenf

1 EL weißer Balsamicoessig
 1 EL Olivenöl

Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Alle Zutaten gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den roten Ricotta:

1 kleine Knolle frische Rote Bete, von oben
 ½ Schalotte
 100 g Ricotta
 1 TL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Die übrige Rote-Bete-Knolle, bereits gar und abgekühlt (s.o.), mit den restlichen Zutaten mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren. Masse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel abfüllen.

Für den grünen Ricotta:

150 g Babyspinat
 ½ Schalotte

100 g Ricotta
 1 TL Olivenöl

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswürfel

Spinat in Wasser weich kochen. Nach ein paar Minuten in Eiswasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln.

Spinat mit Schalotte, Ricotta, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren. Masse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel abfüllen.

Für die Walnüsse:

40 g Walnüsse
 1 TL Zucker

Walnüsse zerkleinern, in einer Pfanne anrösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.