▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2026 ▪
Vorspeise mit Robin Pietsch



Katherina Gleich

Rote-Bete-Carpaccio mit Birne, Ziegenfrischkäse-Creme, Ziegenkäsetalern, karamellisierten Kürbiskernen und Speck-Schalotten-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:
2-3 frische Rote-Bete-Knollen
1 Birne
1-2 Orangen, Abrieb & Saft
½ Zitrone, Abrieb
2 EL Butter
1 TL Senf
50 ml Apfel-Balsamessig
50 ml Kürbiskernöl
1 Vanilleschote
1 TL gerebelter Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Marinade Orangenabrieb, 100 ml Orangensaft, Senf, Apfel-Balsamessig, Öl, Estragon, Salz und Pfeffer verrühren.

Rote-Bete-Knollen schälen und dünn hobeln. Mit der Marinade in eine Schüssel geben und ca. 10-15 Minuten marinieren.

Birne waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. In einer Pfanne mit Butter die Hälfte der Würfel anrösten. Die frischen Birnenwürfel mit den gerösteten Birnenwürfeln mischen. Mit einem Hauch Vanillemark und Zitronenabrieb würzen. Pfanne für das Speck-Topping aufgestellt lassen.

Für den Ziegenfrischkäse:
½ Zitrone, Saft & Abrieb
150 g Ziegenfrischkäse
2 TL Crème fraîche
½ TL Kerbel
1 Prise weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Kerbel, Zitronensaft und -abrieb vermengen.

Für die Ziegenkäsetaler:
2 Ziegenkäsetaler
1 TL Honig

Ziegenkäsetaler in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Honig bestreichen. Mit einem Flambierer karamellisieren.

Für die Kürbiskerne:
1-2 TL Butter
100 g Kürbiskerne
5 EL Zucker
1 Prise Chilipulver

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zucker mit 2 EL Wasser in einer Pfanne aufkochen. Kürbiskerne hinzugeben und kräftig mit einem Holzlöffel rühren, bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Mit Chilipulver würzen.

Butter unterrühren. Auf ein Backpapier geben und rasch verteilen.

Für das Topping:
50 g Speckwürfel
1 Schalotte
Butter, zum Anbraten
1 TL Dijonsenf
3-4 EL Honig
100 ml Balsamicoessig
150 ml Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. In die Pfanne, in der zuvor die Birne gebraten wurde, ein Stück Butter geben und Speck und Schalotten darin anbraten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den Pfannenansatz mit Balsamicoessig ablöschen. Senf und Honig hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine kleine Schüssel geben und Kürbiskernöl kräftig darunter schlagen.

Für die Garnitur:
1 Beet Kresse
Fleur de Sel, zum Würzen

Gericht mit Kresse garnieren und mit Fleur de Sel würzen.

Rote-Bete-Scheiben auf einem Teller anrichten, das Dressing darauf verteilen und mit Fleur de Sel würzen. Birnen auf dem Carpaccio platzieren und mit Speck-Schalotten-Topping garnieren. Kürbiskerne in Stücke brechen und auf dem Teller verteilen. Ziegenfrischkäse-Creme in einen Spritzbeutel füllen und darauf verteilen. Ziegenkäsetaler auf die Birnen legen und servieren.