

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2026** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



Leo Doppler

**Rote Bete mit Rote-Bete-Reduktion, gebratenen Radieschen, Ricotta-Meerrettich-Creme und gerösteten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Reduktion:**  
 200 ml Rote-Bete-Saft

Den Rote-Bete-Saft einkochen, bis dieser dickflüssig ist.

**Für die Rote Bete:**  
 250 g vorgekochte Rote Bete  
 Rote-Bete-Reduktion, von oben  
 Olivenöl, zum Marinieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in Stifte schneiden und mit Olivenöl, der Rote-Bete-Reduktion, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Radieschen:**  
 1 Bund kleine Radieschen, mit Grün  
 15 g Butter  
 50 g Semmelbrösel

Radieschen vom Grün trennen und der Länge nach halbieren.  
 Radieschen in Butter goldbraun anbraten. Semmelbrösel hinzugeben.

**Für die Creme:**  
 Radieschengrün, von oben  
 1 kleine Knolle Meerrettich, alternativ:  
 Meerrettich aus dem Glas  
 100 g Ricotta  
 20 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschengrün fein hacken.

Meerrettich schälen und reiben. Ricotta mit Meerrettich, fein gehacktem Radieschengrün, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl verrühren.

**Für die Walnüsse:**  
 30 g Walnüsse

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.