

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Leon Tammoschatt

**Rote-Bete-Tatar mit Honig-Balsamico-Reduktion,
Ziegenkäse-Creme, Birnenchips und karamellisierten
Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Tatar:

2 mittelgroße, vorgegarte Rote Bete
 1 kleine Schalotte
 2 TL Dijonsenf
 1 TL flüssiger Honig
 3 TL dunkler Balsamicoessig
 1-2 EL Olivenöl
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete in sehr kleine, möglichst gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln.

Rote Bete und Schalotte mit Dijonsenf, Balsamicoessig, Honig und Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Thymian abschmecken. Das Tatar sollte nicht zu flüssig werden. Zum Anrichten einen Servierring mittig auf einen Teller setzen und das Rote-Bete-Tatar vorsichtig hineingeben. Leicht andrücken und den Ring anschließend vorsichtig abheben.

Für die Ziegenkäse-Creme:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 100 g Frischkäse, Natur
 1 Ziegenkäserolle, wie Camembert
 2 EL Crème fraîche
 Flüssiger Honig, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Falls der Ziegenkäse Rinde hat, diese abschneiden und den Ziegenkäse in grobe Stücke schneiden. Ziegenkäse und Frischkäse in einem Messbecher mithilfe eines Stabmixers cremig mixen. Mit Crème fraîche glatrühren. Mit Zitronenabrieb, einem kleinen Spritzer Zitronensaft, etwas Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für die Birnenchips:

1 feste Birne
 ¼ Zitrone, Saft
 Feiner Zucker, zum Betreuen

Birne sehr dünn hobeln oder schneiden und die Scheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Birnenscheiben auf ein Backblech legen und im Ofen langsam trocknen beziehungsweise knusprig backen. Dabei regelmäßig kontrollieren und gegebenenfalls wenden. Nach ca. 15-20 Minuten sollten sie knusprig sein. Nach dem Backen mit etwas Zucker betreuen. Birnenchips erst zum Schluss dekorativ auf dem Tatar platzieren, damit sie nicht weich werden.

Für die karamellisierten Walnüsse:

50 g Walnüsse
 1 TL Butter
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Walnüsse grob hacken und zunächst kurz trocken in einer Pfanne anrösten. Zucker mit Butter hinzugeben und die Nüsse bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit einer kleinen Prise Salz abschmecken und auf Backpapier geben, damit sie auskühlen und knusprig werden.

Für den Honig-Balsamico-Reduktion: Beide Balsamicoessige mischen. Dann mit Honig und Thymian in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine leicht sirupartige Konsistenz entsteht. Anschließend den Thymian entfernen.

- 9 TL flüssiger Honig
- 120 ml dunkler Balsamicoessig
- 20 ml heller Balsamicoessig
- 1 Zweig Thymian

Für die Garnitur: Gericht mit Thymianspitzen garnieren.

- 1 Zweig Thymian

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.