

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2026**
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Marcel Schwetschenau

**Spinat-Galette mit geschmortem Chicorée,
karamellisiertem Ziegenkäsetaler und Apfel-Pastinaken-
Creme**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinatgalette:

100 g Spinat
2 Eier
250 ml Milch
Butter, zum Braten
100 g Buchweizenmehl
1 kleiner Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Spinat, Petersilie, Milch, Eier und Buchweizenmehl mit einem Pürierstab zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, eine kleine Kelle Teig hineingeben und durch Schwenken dünn verteilen. Von beiden Seiten ausbacken.

Für den geschmorten Chicorée:

1-2 Chicorée
1 TL Weißweinessig
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Chicorée putzen, Strunk keilförmig entfernen und in mundgerechte

Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Chicorée 1-2 Minuten anbraten. Mit einem Schuss Weißweinessig ablöschen, salzen und weitere 1-2 Minuten schwenken, bis er leicht zusammenfällt, aber noch Biss hat.

**Für die karamellisierten
Ziegenkäsetaler:**

1 Rolle Ziegenkäse, mit mikrobiellem
Lab
1 EL Honig
Öl, zum Anbraten
1 Zweig Thymian

Ziegenkäserolle von den Enden befreien und in etwa 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Taler von beiden Seiten goldbraun anbraten. Hitze reduzieren, Honig und Thymian zugeben und die Taler darin glasieren.

Für das Apfel-Sellerie-Püree:

200 g Pastinaken
1 säuerlicher Apfel
1 kleine weiße Zwiebel
100 ml Sahne
ca. 300 ml Gemüsefond
Öl, zum Anbraten
1 TL gerebelter Estragon
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken, Apfel und Zwiebel schälen bzw. abziehen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Würfel anbraten. Mit Gemüsefond auffüllen und weich garen. Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Estragon abschmecken.

Für die Walnüsse:

100 g Walnüsse
2 TL Butter
1 Prise Salz

Walnüsse grob hacken. Mit Butter und Salz vermengen und im Backofen einige Minuten rösten. Zwischendurch umrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.