

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2026 ▪**
Vorspeise mit Robin Pietsch



Markus Spusta

Tan-Tan-Salat mit Knoblauchrahm und Mango-Chili-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Tan-Tan-Salat:

300 g Hackfleisch von der Schweineschulter
 100 g Zwiebeln
 4 Knoblauchzehen
 3-4 cm Ingwer
 1 Limette, Saft & Abrieb
 30 g Hoisinsauce
 50 g Douchi (Black Bean Sauce)
 30 g Mirin
 100 ml Hühnerfond
 20 ml Sesamöl
 1 EL Stärke
 3 g gemahlener Koriander
 1 Prise Shichimi tōgarashi
 30 ml brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer abziehen und fein würfeln oder sehr fein hacken. Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Sesamöl in einem Wok erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer bei mittlerer Hitze anschwitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Fleisch portionsweise hinzufügen und unter ständigem Rühren bei hoher Hitze ca. 5 Minuten kräftig anbraten, bis sie leicht gebräunt ist. Anschließend die Hitze reduzieren. Hoisinsauce, Douchi und Mirin einrühren. 10 Minuten sanft schmoren lassen. Gemahlene Koriander und Shichimi tōgarashi einrühren und kräftig abschmecken. Mit Hühnerfond aufgießen und kurz aufkochen lassen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit leicht binden. Mit Limettensaft und Limettenabrieb verfeinern und nochmals abschmecken.

Für den Romanasalat:

½ Romanasalat

Salat waschen. Salatblätter vorsichtig vom Strunk lösen und später zum Anrichten als natürliche „Schalen“ arrangieren und befüllen.

Für den Knoblauchrahm:

1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Sauerrahm
 100 g Crème fraîche
 2 Halme Schnittlauch
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein reiben oder pressen. Zitrone abreiben, anschließend den Saft auspressen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Sauerrahm und Crème fraîche in einer Schüssel glatt verrühren. Knoblauch, Zitronensaft und Zitronenabrieb unterrühren. Schnittlauch einarbeiten und den Knoblauchrahm mit Zucker abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen und nochmals kurz durchrühren.

Für das Mango-Chili-Chutney:

1 Mango
 1 Thai-Chilischote
 3-4 cm Ingwer
 1 Prise Zucker

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Die übrigen Mangoabschnitte mit einem Teil der Mango, der Thai-Chili - nach gewünschter Schärfe dosiert - dem Ingwer und einer Prise Zucker fein pürieren. Die gewürfelte Mango unter die pürierte Masse heben, sodass ein leicht stückiges Chutney entsteht. Kurz ziehen lassen und nochmal mit Zucker oder Chili fein abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.