

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2025 ▪**
„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Cornelia Poletto



Marie-Louise Hüneke

Vegetarisches "Himmel un Ääd": Panierte Rote Bete mit Röstli, Petersilien-Mayonnaise, karamellisiertem Apfel, Röstzwiebeln und Feldsalat mit Ziegenkäse und Apfel-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Bete:

400 g vorgekochte Rote Bete
 1 Ei
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Paniermehl, zum Panieren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete in Scheiben schneiden, im verquirlten Ei wälzen und im Paniermehl wenden. In etwas Öl in der Pfanne goldbraun von beiden Seiten anbraten.

Für die Röstli:

450 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 1 Ei, Größe M
 Butterschmalz, zum Anbraten
 2 EL Mehl
 ½ Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und ungeschält reiben. Das Mehl, Ei und Gewürze zugeben. Petersilie hacken und unter die Masse heben. Beiseitestellen.

Kurz vor dem Anrichten eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, zuvor ausgedrückte Röstmasse in kleinen Talern in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldgelb braten.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 2 EL Mehl

Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend mehlieren und in der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Essig-Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
 50 ml Apfelsaft
 2 Lorbeerblätter
 5 Pimentkörner
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Topf aufkochen lassen und die Zwiebeln zugeben und beiseitestellen.

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Ei, Größe M
 20 ml Milch
 100 ml neutrales Öl
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie zupfen. Eigelb, Milch und Petersilie mit einem Mixstab glatt mixen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Langsam das Öl einlaufen lassen, damit die Masse emulgiert. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.

Für den Apfel:

1 roter Apfel
50 ml naturtrüber Apfelsaft
1 EL Butter
2 EL Zucker

Apfel in 5 mm Scheiben schneiden. Mit Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren, mit dem Apfelsaft ablöschen und 1 Minute köcheln lassen.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
½ Apfel
1 TL Butter
100 g Ziegenkäserolle
50 g Ziegenfrischkäse
2 EL Apelessig
1 EL Kastanien-Honig
1 TL Ahornsirup
1 TL Dijonsenf
3 EL Öl
50 g Walnüsse
2 EL Semmelbrösel
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen. Apfel fein reiben und mit Essig, Öl, Ahornsirup, Senf, Pfeffer und Salz verrühren und ggf. etwas Wasser hinzugeben.

Käse in Scheiben schneiden, mit Honig bestreichen und in Semmelbrösel wenden. Im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, Walnüsse und Butter zugeben und umrühren. Auf Backpapier geben und abkühlen lassen. Mit einer Prise Salz bestreuen.

Für die Fertigstellung:

1 Beet Tahoon-Kresse

Je einen Rösti auf den Teller legen, ein wenig Mayonnaise darauf verteilen. Die Rote Bete und die Zwiebelringe anrichten und mit Apfelscheiben toppen. Zum Schluss noch ein Rösti darauf geben und die Essigzwiebeln verteilen. Mit der Kresse garnieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.