

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



Marie-Louise Hüneke

**Vegetarisches "Himmel un Ääd": Panierte Rote Bete mit Rösti, 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 Rösti:**

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 Röstimasse in kleinen Tälern 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:** Apfel in 5 mm Scheiben schneiden. Mit Zucker und Butter in der Pfanne

1 roter Apfel  
50 ml naturtrüber Apfelsaft  
karamellisieren, mit dem Apfelsaft ablöschen und 1 Minute köcheln lassen.

1 EL Butter  
2 EL Zucker

**Für den Salat:** Feldsalat gründlich waschen. Apfel fein reiben und mit Essig, Öl,

100 g Feldsalat  
½ Apfel  
1 TL Butter

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

100 g Ziegenkäserolle  
50 g Ziegenfrischkäse  
2 EL Apflessig  
1 EL Kastanien-Honig

1 TL Ahornsirup  
1 TL Dijonseif  
3 EL Öl

50 g Walnüsse

2 EL Semmelbrösel

1 EL Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.