

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2019 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kölsches Karnevals-Frühstück

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch: Die Heringsfilets trocken tupfen und in 1-2 cm große Würfel schneiden.
200 g Heringsfilet Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Eier darin 8 Minuten kochen,
2 Knollen vorgegarte rote Bete abschrecken, pellen und hacken.
½ rote Zwiebel Rote Bete auf einer Vierkantreibebrett grob raspeln und unter die Heringsfilets
100 g Quark mischen. Zwiebel abziehen und klein hacken. Das gehackte Ei, die
2 Eier Zwiebel und den Quark unterheben und alles zusammen mit Salz und
Salz, aus der Mühle Pfeffer pikant abschmecken.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Das Brot in kleine Croutons schneiden und in Butter von allen Seiten leicht
2 Scheiben Brot kross anbraten. Auf einem Küchenpapier entfetten und zum Schluss als
30 g Butter Crunch über dem Heringssalat verteilen. Mit Gartenkresse garnieren.
1 Schale Gartenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.