

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2021** ▪
Tagesmotto: Desserts mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

Quark-Grieß-Nocken mit Kürbiskern-Knusper, Vanille-Rosmarin-Karotten, Thymiancreme, Brombeeren und Basilikumpesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Quark-Grieß-Nocken:

125 g Quark (20% Fett)
 30 g Weichweizengrieß
 1 Ei
 2 EL weiche Butter
 ½ Zitrone
 3 EL festes Kokosöl
 2 EL Semmelbrösel
 2 EL Pankobrösel, zum Wälzen
 2 EL Kürbiskerne
 1 EL schwarzer Sesam
 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
 1 EL Zucker
 1 Prise Zimt
 Puderzucker, zum Bestäuben
 Salz, aus der Mühle

Den Quark abtropfen lassen. Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Quark mit Eigelb, Grieß, Vanille-Zucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten. Eischnee unterheben. Nun den Teig für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig mithilfe von zwei Esslöffeln kleine Nocken formen und im leicht gesalzenen und gezuckertem Wasser bei mittlerer Hitze für ca. 7 Minuten köcheln lassen.

Kürbiskerne grob hacken. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel, Pankobrösel, Sesam und Kürbiskerne dazugeben und rösten. Mit Zimt und Zucker würzen.

Fertige Nocken aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in den Bröseln schwenken. Nocken mit Puderzucker bestäuben.

Für die Vanille-Rosmarin-Karotten:

3 große Karotten
 250 ml Orangensaft
 3-4 EL flüssiger Honig
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL Butter
 1 Vanilleschote
 ½ TL Ceylon-Zimt
 ¼ TL Kardamom Pulver
 Salz, aus der Mühle

Karotten schälen, in ca. 2 cm große Rauten-Stücke schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen, Karotten dazugeben und sanft anbraten. Mark einer Vanilleschote auskratzen und zu den Karotten geben. Die ausgekrazte Schote mit dazugeben. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Rosmarinnadeln abzupfen, sehr fein hacken und zu den Karotten geben. Honig darüber verteilen und mit dem Orangensaft aufgießen. Mit Zimt, Kardamom und einer Prise Salz würzen. Karotten bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sie bissfest sind.

Für die Thymiancreme:

50 g Frischkäse
 70 g veganer Kokos-Joghurt
 100 ml Sahne
 5 Zweige Thymian
 1 Limette, Abrieb & Saft
 ½ Zitrone, Abrieb
 2 TL Puderzucker

Frischkäse mit dem Kokos-Joghurt und Puderzucker kurz glattrühren.

Limetten- und Zitronenabrieb sowie Limettensaft in die Creme rühren.

Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Thymianblättchen in die Sahne geben und mit einem Pürierstab steif schlagen. Sahne unter die Creme heben. Bis zum Anrichten ins Eisfach stellen.

Für das Basilikumpesto: Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Basilikum, Agavendicksaft, Limettensaft, Olivenöl, Mandeln, Limettenabrieb und 1 Esslöffel Wasser in ein hohes Gefäß und fein pürieren. Kaltstellen.

50 g Basilikum
35 g gehobelte Mandeln
2 EL Agavendicksaft
½ Limette, 1 EL Saft & Abrieb
2 EL Olivenöl

Für die Garnitur: Brombeeren waschen und halbieren. Beim Anrichten die halbierten Brombeeren mit dem Basilikumpesto beträufeln.

100 g Brombeeren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.