

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2024** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Rote Bete mit Kartoffel-Nussbutter-Schaum und Rucola-Haselnuss-Pesto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rote Bete:**

2 Knollen Rote Bete, à ca. 300 g  
 150 g Butter  
 Butter, zum Einfetten  
 Salz, aus der Mühle

Einen Backofen auf 185 Grad Umluft und einen zweiten auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einer Sauteuse erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die braune Butter etwas abkühlen lassen.

Rote Bete schälen und oben und unten gerade abschneiden. Die Bete in einen Bahnschneider einspannen und drehen, so dass gleichmäßige Bahnen entstehen. Die Bahnen mit brauner Butter bestreichen, salzen und dann kompakt einrollen.

Eine kleine Cocotte mit Butter einfetten. Die Bete-Rollen gleichmäßig in eine kleine Cocotte stellen, sie sollten die Cocotte ausfüllen. Dafür diese oben gerade abschneiden und mit der Oberseite in die Cocotte legen.

Ein weiteres Mal oben und an den Seiten mit brauner Butter bestreichen und bei 185 Grad für ca. 20 Minuten im Backofen garen. Die restliche braune Butter für den Kartoffelschaum beiseitestellen.

**Für den Kartoffelschaum:**

150 g vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 75 ml Sahne  
 75 g der braunen Butter, von oben  
 75 g Gemüsefond  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und anschließend in gesalzenem Wasser weich kochen. Die weich gegarten Kartoffeln abseihen und in einen Topf pressen. Sahne, 75 g von der hergestellten braunen Butter, Gemüsefond dazugeben und mit Muskat, Salz, und Zucker abschmecken und alles aufkochen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer mixen. Durch ein Sieb in einen Topf passieren und erneut aufochen und danach nochmals kräftig abschmecken. Tipp: leicht überwürzen, weil der Schaum durch die Flasche wieder etwas an Geschmack verliert. In eine Espuma-Flasche abfüllen und im Wasserbad warm stellen. Espuma-Flasche mit zwei Kapseln füllen.

**Für das Pesto:** Haselnüsse im Backofen bei 160 Grad ca. 12 Minuten goldbraun rösten.  
20 g Rucola Rucola mit 2/3 der Haselnüsse, Olivenöl, Salz und Zucker mixen und zum  
1 Zitrone, Abrieb Schluss den Zitronenabrieb noch dazugeben. Restliche Haselnüsse für  
15 g Haselnüsse die Garnitur verwenden.  
ca. 100 ml Olivenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

**Für die Garnitur:** Rucola verlesen.  
½ Bund Rucola

Rote Bete aus dem Ofen nehmen und stürzen, so dass die „saubere“ Seite oben ist. Anschließend in der Mitte halbieren und auf dem Kartoffelschaum anrichten. Mit dem Pesto vollenden und den restlichen gerösteten Haselnüssen sowie etwas Rucola garniert servieren.

**Zusatzzutaten von Lisa:** *Minze gab Lisa mit in das Pesto. Petersilie legte sie zwischen die Rote Bete und mit Zitronenabrieb würzte Lisa die Rote Bete.*

**Zusatzzutaten von Anja:** *Orange und Thymian gab Anja zu der Nussbutter. Die Rote-Bete-Sprossen dienten als Garnitur.*