

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juni 2022** ▪
Vegetarisch mit Johann Lafer



Gisela Schang

**Roter Mangold mit Kartoffel-Ziegenkäse-Püree und
karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Mangold:

300 g roter Mangold
 2 Schalotten
 30 g Butter
 150 ml Gemüsefond
 2 TL grober Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mangold waschen, Blätter von den Stielen zupfen und Stiele in feine Streifen schneiden. Blätter in Streifen schneiden. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Stiele kurz anbraten, mit Gemüsefond ablöschen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Blätter ebenfalls kurz mit garen.

Für das Püree:

4 mittelgroße mehlig Kartoffeln
 50 g Ziegenkäse
 100 ml Milch
 100 ml Sahne
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Abgießen, durch die Kartoffelpresse drücken und Masse mit Ziegenkäse, Butter, Sahne und Milch verrühren und Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Walnüsse:

16 Walnusshälften
 2 EL Butter
 1 EL Zucker
 50 g Blaubeeren

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Walnuskerne dazugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Blaubeeren kurz in der Pfanne mit schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.