

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juli 2022 ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Andreas Hauck

Rote-Bete-Schafskäse-Turm mit Schafskäse-Oliven-Crostini

Zutaten für zwei Personen

Für den Turm:

2 vorgegarte Rote-Bete-Knollen
 50 g Panko
 100 g Schafskäse
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 30 g Parmesan
 1 TL Honig
 30 ml alter Balsamicoessig
 Zucker, zum Würzen
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete in 1 cm dicke Scheiben schneiden und Salz und Zucker aktivieren.

Butter und Panko in einen kleinen Topf geben und langsam erwärmen.

Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl zusammen mit Rote Bete kurz anbraten. Mit Balsamico ablöschen. Rote Bete mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Schafkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen. Rote Bete gleichrund ausstechen. Parmesan reiben.

Panko-Butter-Mischung auf ein Backblech geben. Mit Honig beträufeln, Rote Bete drauflegen, mit etwas Parmesan bestreuen, Schafskäse drauflegen, eine Scheibe Rote Bete, wieder mit Parmesan bestreuen, Schafskäse draufgeben und abschließend mit Rote Bete belegen. Turm für etwa 10 Minuten in den Ofen geben.

Für das Ciabatta:

1 Ciabatta
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 100 g entsteinte grüne Oliven
 100 g Frischkäse
 100 g Schafskäse
 Butter, zum Rösten
 10 ml Sahne
 1 Bund Thymian
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Oliven in Scheiben schneiden. Thymian fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Frischkäse, Schafskäse und Sahne mit Oliven und Thymian zu einer Creme verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Knoblauch abziehen. Ciabatta in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter rösten und mit Knoblauch einreiben. Mit der Creme bestreichen.

Für das Thymian-Pesto:

¼ Bund Thymian
 ½ Knoblauchzehe
 20 g Parmesan
 20-30 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Thymian mit Knoblauch, Parmesan und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.