

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2022 ▪
Tagesmotto „Fastfood de luxe“ mit Nelson Müller



Tobias Henrichs

Salsiccia-Hotdog mit Avocadocreme, Sellerie-Passionsfrucht-Salsa, gepickelten roten Zwiebeln und Piemonteser Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Salsiccia:

2 Salsiccia mit Fenchel
1 TL Öl

Die Salsiccia in der Pfanne in etwas Öl braten.

Für die Hotdog-Brötchen:

2 Hotdog-Brötchen
1 EL Butter

Hotdogbrötchen halbieren. In einer Pfanne mit der Butter auf den Schnittseiten goldbraun rösten.

Für die Avocadocreme:

1 Avocado
½ Limette
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Avocado halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. ¼ der Avocado für später beiseitelegen. Den Rest mit Saft und Schale der Limette, Salz und Olivenöl fein pürieren und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Sellerie-Maracuja-Salsa:

¼ Avocado (s.o.)
80 g Stangensellerie
1 Passionsfrucht
½ Limette
1 EL Holunderblütensirup
½ TL Dijon-Senf
Salz, aus der Mühle

Sellerie putzen, Enden abschneiden und ggf. Fäden abziehen. Avocado und Stangensellerie in feine Würfel schneiden. Maracuja halbieren und auspressen. Maracujasaft, Holunderblütensirup, Senf, Schale der Limette und Salz unter die Würfel rühren. Mit dem Saft der Limette relativ sauer abschmecken.

Für die gepickelten roten Zwiebeln:

½ Zwiebel
100 ml Wasser
1 EL Balsamico Bianco
1 EL Holunderblütensirup
½ TL Salz

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. 100 ml Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup und Salz aufkochen und über die Zwiebeln geben. Durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel
1 Limette
50 g Piemonteser Haselnüsse
Stangenselleriegrün
Bronzefenchel

Von dem Apfel eine dünne, möglichst große, Scheibe abschneiden und in Stifte scheiden. Mit dem Limettensaft beträufeln, damit der Apfel nicht braun wird. Haselnüsse halbieren.

Die Salsiccia zwischen die Hotdog-Brötchen legen, mit der Avocadocreme bedecken und je Hotdog 2-3 Esslöffel von der Stangensellerie-Maracuja-Salsa darauf verteilen. Mit den gepickelten Zwiebeln, dem Apfel, den Haselnüssen, dem Bronzefenchel und dem Selleriegrün garnieren und servieren.