

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2022 ▪**
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Astrid Tiedtke

Türmchen aus dreierlei Rösti mit herzhafter Crème fraîche und Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti:

650 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 80 g Karotten
 90 g Zucchini
 1 Zwiebel
 2 Eier
 100 g Ziegenfrischkäse
 2 EL gehackte Haselnüsse
 5 getrocknete Datteln
 3 Zweige Petersilie
 Butterschmalz, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob reiben. Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und alles gut vermengen. Basisteig in drei gleich große Mengen teilen.

Datteln klein schneiden. Einen Teil mit dem Ziegenfrischkäse, Chiliflocken und den klein geschnittenen Datteln vermengen.

Zucchini waschen und grob raspeln. Den anderen Teil mit Haselnüssen und der grob geraspelten Zucchini vermengen.

Karotten schälen und grob raspeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Den letzten Teil des Teigs mit der geraspelten Karotte und der Petersilie vermengen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Rösti darin goldbraun ausbacken.

Für die Crème fraîche:

200 g Crème fraîche
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Petersilie
 6 Zweige Schnittlauch
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und gemeinsam mit dem Knoblauch und der Schalotte sowie einem Teil der Crème fraîche in einem Multizerkleinerer mixen.

Anschließend die restliche Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Carpaccio:

200 g Rote Bete
 75 g Rucola
 50 g Feta
 1 TL Honig
 1 TL Senf
 4 EL weißer Balsamico
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockentupfen. Rote Bete in hauchdünne Scheiben hobeln.

Aus Essig, Öl, Senf, Honig sowie Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Rucola auf einen Teller geben. Rote Bete auf den Rucola geben und den Feta darüber krümeln. Anschließend das Dressing über der Roten Bete verteilen. Nach Bedarf mit Pfeffer würzen.

Die dreierlei Rösti aufschichten. Zwischen jede Lage etwas Crème fraîche geben. Türmchen mit einem Holzspieß fixieren. Rote-Bete-Carpaccio dazu anrichten und servieren.