

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Ziegenkäse-Kürbisse auf Schokoladenerde**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ziegenkäse-Kürbisse:**

100 g Ziegenfrischkäse mit Honig  
 240 ml Sanddornsafte  
 Zucker, nach Geschmack  
 6 Messlöffel Agar Agar

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäse in zehn Gramm schwere Kugeln abwägen und in der Klarsichtfolie zu kleinen Kürbis ähnlichen Formen drehen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Sanddornsafte mit Zucker abschmecken. Das Agar Agar einrühren und die Masse einmal aufkochen. Ziegenkäsekugeln auf einen Zahnstocher spießen und in die leicht abgekühlte Sanddornmasse tauchen. Etwas abtropfen lassen und nochmal im Kühlschrank kalt stellen.

**Für die Schokoladenerde:**

200 g Schokoladenkekse

Kekse in einen Multizerkleinerer geben und klein mixen.

**Für die Hippe:**

200 g Zartbitterkuvertüre  
 1 Ei  
 100 ml Milch  
 80 g Puderzucker  
 80 g Mehl

Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt und klümpchenfrei verrühren. Wenn Klümpchen entstehen, den Teig durch ein Sieb streichen. Teig mit Folie abdecken und für 20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch quillt das Mehl auf und der Teig wird etwas fester. Teig mit einer rechteckigen Schablone auf eine Silikonmatte aufstreichen und im vorgeheizten Backofen 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Teig auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre beschriften.

**Für die Garnitur:**

Affilakresse

Ziegenkäse-Kürbisse auf die Schokoladenerde setzen. Mit Affilakresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.