

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2022** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Garnelentatar mit Kohlrabi-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Garnelentatar:

- 4 Carabineros
- ½ Limette
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 Msp. Chiliflocken
- 2 EL Oliven-Limonenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen vollständig pulen und Darm entfernen. Garnelenfleisch zu Tatar schneiden (mehr schneiden, weniger hacken, sonst könnte das Tartar schmierig werden).

Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Garnelenfleisch mit Limettenzeste, Chiliflocken, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tatar vor dem Servieren erneut abschmecken und Limettensaft und Schnittlauch dazugeben.

Für den Kohlrabi-Apfel-Salat:

- 1 Kohlrabi, ca. 200 g
- 1 Apfel, Cox Orange
- 1 Limette
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi schälen und auf einem Spiralschneider in feine Streifen schneiden.

Limette halbieren und 1 EL Saft auspressen. Aus der Crème fraîche, Limettensaft, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und Kohlrabi darin marinieren. Kohlrabi-Fäden mit einer dünnen Pinzette zu kleinen Bündeln aufdrehen. Apfel halbieren und entkernen. In hauchdünne Scheiben schneiden und in kleine Kreise austechen.

Für die Garnitur:

- 10 g Walnuskerne
- Zorri Kresse, zum Garnieren

Garnelentatar und Kohlrabi auf einem Teller anrichten. Mit Apfelscheiben, gehackten Walnüssen und Zorri Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.