

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2024** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Beate Latzka

**Käferbohnen-Rote-Bete-Tatar mit Maiscreme,
Wassermelone und selbstgebackenem Mini-Brötchen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Käferbohnen-Rote-Bete-Tatar:

200 g vorgegarte Käferbohnen, aus der Dose
150 g vorgekochte Rote Bete
1 gelbe Paprika
1 gelbe Kirschtomate
1 rote Kirschtomate
1 Schalotte
2 EL Kürbiskernöl
1 EL Tomatenessig
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Käferbohnen abtropfen lassen. Rote Bete klein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Tomaten halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Paprika entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Mit Kürbiskernöl und Tomatenessig marinieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Maiscreme:

100 g Gemüsemais, aus der Dose
2 EL Crème fraîche
Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Mais mit Crème fraîche und den Gewürzen fein pürieren.

Für die Mini-Brötchen:

½ Würfel Hefe
1 TL Honig
10 g Kürbiskerne
160 g Weizenmehl
1 TL Salz

Mehl und Salz vermischen. 100 ml lauwarmes Wasser, Hefe und 1 TL Honig unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Kürbiskerne hacken. 4 gleichgroße Brötchen formen, mit Wasser bestreichen und gehackte Kürbiskerne darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für 20 Minuten backen.

Für die Garnitur:

1 Mini-Wassermelone
Einige essbare Blüten
10 g Kresse

Wassermelone in zwei dünne Scheiben schneiden und darauf das Käferbohnen-Tatar anrichten. Kugeln aus der Melone ausstechen. Die Maiscreme und Melonenkugeln darauf geben und mit Blüten und Kresse dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.