

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Björn Freitag

Warenkorb

1. Ibérico Secreto
2. Butternusskürbis
3. Spitzpaprika
4. Pak Choi
5. Shiitake
6. Rucola
7. Brombeeren
8. Haselnüsse
9. Gorgonzola
10. Sojasauce
11. Misopaste
12. Zimt

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl Semola	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Björn Freitag



Miso-Butternuss-Curry

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

400 g Butternusskürbis
100 g Shiitake
200 g Brombeeren
2 rote Zwiebeln
1 Stück Ingwer
100 ml Sahne
Gemüsefond, zum Ablöschen
1-2 EL Misopaste
Sojasauce, zum Abschmecken
Weißweinessig, zum Abschmecken
50 g Haselnüsse
½ Bund glatte Petersilie
1-2 TL Currypulver
2 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen, würfeln und in einer trockenen Pfanne anrösten. Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden, zum Kürbis in die Pfanne geben und mitrösten. Ingwer reiben und ebenfalls in die Pfanne geben. Dann etwas Öl zufügen. Mit Currypulver würzen, salzen und dann die Gewürze mitanrösten. Shiitake putzen, vom Stiel befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Mit in die Pfanne geben. Alles mit Fond ablöschen, einen Deckel auf die Pfanne legen und Gemüse dämpfen lassen. Sahne und Misopaste einrühren. Mit Sojasauce abschmecken. Dann Brombeeren zugeben und alles schwenken. Petersilie und Haselnüsse hacken, zum Curry geben und gut schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.