

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. November 2022** ▪
„3 Pflichtzutaten: Spitzkohl, Birne, Pistazie“ mit Björn Freitag



Katharina Ley

Caramelle mit Pistazien-Füllung, lauwarmem Birnen-Spitzkohl-Salat, Birnen-Beurre-blanc und Pistazien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Caramelle:

300 g Mehl, Type 00
 4 Eier, Kl. S
 3 gestr. TL Salz
 1 TL Kurkuma
 1 Zitrone
 150 g Ricotta
 50 g Parmesan
 3 EL Pistazienmus
 3 EL geröstete Pistazien
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Mehl, Eigelb, Eier, Salz und Kurkuma in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann kurz mit der Hand fertig kneten und 10 min zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und grob hacken. Mit Pistazienmus und Ricotta vermengen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft einer Hälfte auspressen. Parmesan reiben. Zitronenabrieb, Parmesan und einen Spritzer Zitronensaft in die Masse geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig mit der Nudelmaschine bis zur Stufe 6-8 glatt ausrollen, auf einer Arbeitsplatte in gleich große Rechtecke schneiden und jeweils mit einem Teelöffel Füllung zu Caramelle formen. Enden gut verschließen und Pasta in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen.

Für den Birnen-Spitzkohl-Salat:

1/4 Kopf Spitzkohl
 1 Birne
 1 Scheibe weißer Speck
 1 TL Honig
 1 EL Birnenessig
 2 EL natives Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und mit einem Hobel in feine Streifen hobeln. Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl in einer heißen Pfanne ausbacken. Öl abgießen und auffangen. Saft der anderen Zitronenhälfte auspressen. Speck-Öl mit Birnenessig, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Knusprigen Speck beiseitestellen. Spitzkohl in der gleichen Pfanne ca. 2 min anrösten und dann zum Dressing geben. Birne waschen, schälen, Kernhaus entfernen und in feine Streifen schneiden. Zum Spitzkohl geben, gut durchmischen und bis zum Servieren ziehen lassen und mit dem Speck bestreuen.

Für die Birnen-Beurre-Blanc:

1/2 Birne
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 150 ml Weißwein
 150 ml Birnensaft
 1 TL Zucker
 150 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, einen Teil der Schale abreiben zur Dekoration. Dann halbieren und Saft auspressen. Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden. Birne waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten, Birne, Weißwein und Birnensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Flüssigkeit bis auf die Hälfte reduzieren. Butter in kleine Stücke schneiden. Flüssigkeit absieben und mit Butter in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab langsam aufmixen und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken. Einen kleinen Teil Zitronensaft für das Pesto zurückhalten.

Für das Pistazien-Pesto:

120 g geröstete Pistazien

50 g Pecorino

4 EL Basilikum

100 ml Olivenöl

Meersalz, zum Abschmecken

Zitronenpfeffer, zum Abschmecken

Pistazien anrösten, abkühlen lassen und mit Basilikum, Olivenöl und Pecorino in einem Mixer zum Pesto verarbeiten. Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.