

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



Juliane Schmitz

**Frittierte Spitzkohlbällchen mit Pistazien-Panierung,
Kartoffelpüree und Birnen-Chutney**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spitzkohlbällchen:

½ Spitzkohl
 1 Schalotte
 1 Ei
 20 ml Sahne
 50 g Semmelbrösel
 2 EL Mehl
 50 g geschälte, geröstete Pistazien
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten und
 Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Spitzkohl waschen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Öl bei mittlerer Hitze dünsten. Spitzkohl hinzugeben und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Spitzkohl aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. 1 EL Semmelbrösel unter den Spitzkohl heben. Mit der Hand kleine Bällchen formen und diese auf einem Teller im Tiefkühler abkühlen lassen. Pistazien im Mixer klein hacken und mit den restlichen Semmelbröseln vermischen. Ei aufschlagen und mit Sahne verquirlen. Abgekühlten Bällchen in einer Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne und Semmelbrösel-Pistazien panieren. Panade andrücken und Bällchen nochmal in der Hand rollen. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen.

Für das Kartoffelpüree:

200 g Kartoffeln
 100 ml Vollmilch
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Butter in einem kleinen Topf zu Nussbutter schmelzen. Milch mit Nussbutter in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und mit einer Presse klein pressen. Butter-Milch Mischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Birnen-Chutney:

1 Birne
 1 Schalotte
 2 cm Ingwer
 20 ml weißer Balsamico
 1 TL eingelegte Senfkörner
 1,5 EL Zucker
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne schälen, Schalotte abziehen und beides in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Ingwer mit Schale in die Pfanne reiben und mitbraten. 1 EL Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Anschließend das Ganze mit dem Essig ablöschen, die Birnenwürfel dazu geben und abgedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann Senfkörner unterrühren.

Für die Garnitur:

20 g geschälte, geröstete Pistazien
 1 TL Zucker

Pistazien hacken, in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten und mit dem Zucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.