

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2022** ▪
„3 Pflichtzutaten: Rotkohl, Spekulatius, Vanilleschote“ mit Robin Pietsch



Madeline Kain

Kohliger Flammkuchen mit Vanille-Schmand, karamellisierten Walnüssen, Spekulatius und Feta & Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für den Flammkuchen:

125 g Mehl, Type 550
 1 EL Sonnenblumenöl
 ½ TL Salz

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze mit Pizzastein vorheizen. Mehl, Salz und Öl mit 60 ml Wasser in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig ruhen lassen. Dann den Flammkuchenteig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen.

Für den Belag:

150 g Schmand
 ½ Kopf Rotkohl
 1 Apfel
 1 Orange
 1 Zitrone
 1 Limette
 200 g Feta
 1 EL Tafelessig
 1 Vanilleschote
 1 Prise Zimt

Rotkohl in sehr feine Streifen hobeln. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Rotkohlstreifen und Apfelwürfel in einer Schüssel mit dem Essig vermischen, Zitronen- und Limettensaft, Zimt, Salz und Pfeffer dazugeben und durchziehen lassen.

Schmand mit Vanillemark abschmecken. Teigboden mit Vanille-Schmand bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Marinierten Rotkohl und Apfelstücke darauf verteilen. Feta zerbröckeln und darüber streuen. Flammkuchen im heißen Backofen direkt auf dem Pizzastein in ca. 12-15 Minuten knusprig backen. Am Ende mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen.

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

200 g Feldsalat
 1 Orange
 1 Limette
 50 g körniger Senf
 50 g mittelscharfer Senf
 Weißer Balsamicoessig
 50 g Honig
 150 ml Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Orangensaft, Senf, Balsamicoessig, Orangen- und Limettenabrieb, Honig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und am Ende über dem Salat verteilen.

Für die Garnitur:

5 Spekulatius-Kekse
 100 g Walnusskerne
 1 EL Honig
 Currypulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Walnusskerne grob hacken, mit Honig karamellisieren und mit Curry und Salz würzen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, Walnusskernen und ein paar zerbröselte Spekulatius auf dem Flammkuchen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.