

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



Stefan Florian

**Warmer Vanille-Rotkrautsalat mit Spekulatius-  
Ziegenkäse-Praline und Rotwein-Birne**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Salat:**

1 kleiner Kopf Rotkraut  
1 TL Yuzusaft  
2 getrocknete Datteln, ohne Stein  
2 EL Olivenöl  
½ TL Kristallzucker  
½ Vanilleschote  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkraut von den äußeren Blättern befreien, den Strunk entfernen und klein hobeln. Datteln vierteln, Olivenöl, Yuzu, das Mark der Vanilleschote und Zucker zugeben, salzen, pfeffern und anschließend vakuummieren. In ein Wasserbad bei ca. 30 Grad geben.

**Für das Dressing:**

2-3 EL Himbeeressig  
4 cl Portwein  
½ EL Kristallzucker  
1 TL Pflaumenmus-Gewürz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten in ein Glas mit Deckel geben und gut schütteln. Im Wasserbad warm halten.

**Für die Praline:**

3 Ziegenkäsetaler  
2 Spekulatius-Kekse  
4-5 EL Pankomehl  
2-3 EL feines Semmelmehl  
1 TL Berghonig  
2 Chilifäden  
Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Spekulatius in einem Gefrierbeutel mit einem Plattireisen bearbeiten. Anschließend Spekulatius, Panko und Semmelmehl in einer Schüssel vermengen, Chilifäden zerkleinern untermischen. Mit Salz würzen. Taler mit Honig einschmieren und in der Panade wälzen. Anschließend in einer Fritteuse mit heißen Öl ausfrittieren.

**Für die Rotwein-Birne:**

1 Birne  
1 Orange  
500 ml Portwein  
12 g Rosinen  
1 Stange Zimt  
8-10 ganze Nelken

Birne schälen, halbieren und dann mit den Gewürzen, Portwein, Organensaft und Rosinen erhitzen.

**Für die Garnitur:**

8 Walnüsse  
1 EL Waldhonig  
Chilifäden

Walnüsse hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Nüssen, Waldhonig und Chilifäden garnieren und servieren.