

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



Dagmar Jürgens

**Spitzkohl aus dem Ofen mit Weißwein-Zitronensauce,  
Kartoffelrösti, Karottenstroh und gerösteten Nüssen**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Spitzkohl:**

1 Spitzkohl  
 1 Zitrone, Abrieb  
 Butter, zum Marinieren  
 Brauner Zucker, zum Marinieren  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl vierteln und in Salzwasser blanchieren. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit Butter, Zitronenzeste und etwas braunem Zucker marinieren. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

**Für die Weißwein-Zitronensauce:**

1 Zitrone, Saft  
 1 Schalotte  
 50 ml Sahne  
 100 g Crème fraîche  
 Butter, zum Braten  
 50 ml Weißwein  
 50 ml Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Butter anbraten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Sahne, Crème fraîche und Gemüsefond einrühren und reduzieren lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffelrösti:**

6 festkochende Kartoffeln  
 Neutrales Öl, zum Braten

Kartoffel schälen, reiben und gut ausdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelmasse als Rösti braten.

**Für das Karottenstroh:**

2 gelbe Karotten  
 2 rote/violette Karotten  
 Mehl, zum Mehlieren  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Karotten schälen, dann Stroh herstellen. Stroh leicht mehlieren und in heißem Fett knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

**Für die Nüsse:**

100 g gemischte Nüsse  
 Butter, zum Braten  
 Brauner Zucker, zum Karamellisieren  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nüsse in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker und Pfeffer rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.