

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



Katrin Schultz

Vegetarische "Lobster"-Rolls mit Röstzwiebeln und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 Ei
 1 EL Senf
 1 EL Zucker
 300 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Ei, Senf, Öl, Zucker und Salz in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Knoblauch abziehen, grob hacken und untermixen. Mit Zitronenabrieb abschmecken. Zitronensaft für die Lobster-Rolls aufheben.

Für die Lobster-Rolls:

2 Brioche Hot Dog Brötchen
 250 g Palmherzen, aus der Dose
 1 Stange Sellerie
 1 rote Zwiebel
 1 EL Butter
 1 Bund Schnittlauch
 1,5 TL gelbe Senfkörner
 ½ TL Selleriesamen
 ¼ TL gemahlene Gewürznelke
 3 Kardamomkapseln
 1,5-2 TL gemahlener Lorbeer
 ¼ TL Chiliflocken
 2 Prisen gemahlene Muskatblüte
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 ½ TL Ingwerpulver
 ½ weißer Pfeffer
 1 TL schwarzer Pfeffer
 ¼ TL gemahlener Piment
 Muskatnuss, zum Reiben
 2 TL Salz

Palmherzen abtropfen lassen. Alle Gewürze im Mörser vermischen.

Sellerie putzen und sehr fein schneiden. Zwiebeln abziehen und ebenfalls sehr fein schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Palmherzen mit der Mayonnaise von oben vermengen und mit der hergestellten Gewürzmischung abschmecken. Mit Zitronensaft von oben abschmecken.

Brötchen in einer Pfanne mit der Innenseite in zerlassener Butter bräunen. Palmherzen im Brötchen anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel
 Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
 Mehl, zum Mehlieren
 Öl, um Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehlieren und dann im heißen Öl knusprig braten. Mit Paprikapulver und Salz würzen.

Für die Kartoffelwürfel: Kartoffeln schälen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. In einen großen Topf mit gesalzenem Wasser geben. Wenn das Wasser kocht Kartoffelwürfel mit einer Schaumkelle entnehmen, in ein Sieb geben und über dem heißen Topf einige Minuten dämpfen lassen. Dann mit einem Küchentuch trockentupfen. Die Hälfte des Rosmarins fein hacken. Knoblauch abziehen, auf der Feinreibe reiben und hinzugeben. Gedämpfte Kartoffeln auf ein Backblech geben, das Salz dazu geben mit Öl beträufeln. Restlichen Rosmarin mit dazulegen und Kartoffeln im heißen Ofen goldbraun rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.