

Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2024 ▪ ChampionsWeek ▪ "Zwei Farben" mit Robin Pietsch



Robin Lursky

grün & orange: Involtini medolese mit Paprikacreme, Parmesan-Koralle, Kräuter-Öl und gerösteten Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini medolese:

1 grüner Radicchio bianco
2 Zwiebeln
2 altbackene Brötchen
50 g gehackte Mandeln
50 g gehackte Pistazien
200 g Grana Padano
1 Ei
50 g Butter
200 ml Geflügelfond
Olivenöl, zum Braten
1 EL gemahlene Spinatpulver
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Grüne Radicchio-Blätter kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Für die Füllung Zwiebeln abziehen, kleinhacken und mit Butter schmelzen lassen. Brötchen feinmixen. Gehackte Mandeln, gehackte Pistazien und Brötchen separat rösten und mit ein paar Kellen heißem Geflügelfond vermischen. Rühren, bis das Brot gut durchgeweicht ist. Masse etwas abkühlen lassen. Ei, geriebenen Parmesan sowie Spinatpulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und vermischen. Der Teig für die Füllung sollte weich und locker sein, und gut mit den Händen zu kleinen Nocken formbar sein. Nun Nocken formen und in heißem Wasser kochen. Danach mit dem Radicchio umwickeln und in einer Pfanne mit Öl, Butter und etwas Fond schmorren.

Für die Paprikacreme:

2 rote Paprikaschoten
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
100 g Schmand
100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
2 EL Paprikamark
2 EL Tomatenmark
30 ml Karottensaft
2 EL naturbelassene Cashewkerne
1 TL Kurkuma
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Paprika schälen und in Öl mit Schalotte und Knoblauch anbraten. Anschließend alle Zutaten im Mixer pürieren. Durch ein Haarsieb streichen.

Für das Kräuter-Öl

½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie
100 ml Olivenöl

Olivenöl erwärmen, Kräuter feinhacken und zufügen. Dann durch ein Sieb abseihen.

Für die Parmesan-Koralle: Käse reiben. 140 ml lauwarmes Wasser mit restlichen Zutaten mit einem Pürierstab zu einer dickflüssigeren Flüssigkeit mixen und in kleinen Portionen in einer heißen Pfanne erhitzen. Vorsichtig herauslösen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

- 20 g Grana Padano
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL oranges Currypulver
- 20 g Mehl
- 100 ml neutrales Öl

Für die Garnitur: Pistazien hacken, rösten und über dem Gericht verteilen.

- 100 g ungesalzene Pistazien

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.