

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Dezember 2022** ▪  
**„3 Pflichtzutaten: Rote Bete, Pumpernickel, Dill“ mit Mario Kotaska**



**Julian Reinders**

**Pumpernickel-Schokoladen-Küchlein mit Rote-Bete-Creme und Erdnuss-Dill-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Pumpernickel-Schokoladen-**

**Küchlein:**

- 60 g Pumpernickel
- 130 g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 80 g Butter
- ½ Vanilleschote
- 65 g Zucker
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Silikonmuffinformen mit kaltem Wasser auswaschen, sodass noch ein paar Tropfen in der Form bleiben. Zartbitterschokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen. Pumpernickel in kleine Stücke teilen und in den Zerkleinerer geben, bis nur noch Pumpernickelbrösel übrig sind. Anschließend Eier mit Zucker, Salz und Lebkuchengewürz schaumig rühren. Vanilleschote aufschneiden, das Mark einer halben auskratzen, hinzufügen und kurz verrühren. Die Schokoladen-Butter-Masse und die Pumpernickelbrösel hinzugeben und vermischen. Die Masse gleichmäßig in die Silikonförmchen verteilen und möglichst genau 13 Minuten backen. Danach vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf einen Teller stürzen.

**Für die Rote-Bete-Creme:**

- 1 rohe Knolle Rote Bete
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 250 g Mascarpone
- 6 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Blatt Gelatine
- 2 EL brauner Zucker

Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Eine mittelgroße Pfanne erhitzen. Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Würfel in der Pfanne kurz anrösten, mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit 80 ml Wasser ablöschen. Das Wasser weitestgehend einkochen lassen, Rote Bete darin garen und die leicht ausgedrückte Gelatine hinzugeben und verrühren. Ei trennen und das Eigelb mit Bittermandelaroma verquirlen. Danach die Rote-Bete-Mischung in den Zerkleinerer geben und eine homogene Masse herstellen. Orangen- und Zitronenschale abreiben und die Masse mit dem Abrieb abschmecken. Zum Abkühlen kurz beiseitestellen. Danach mit der Eigelbmasse zusammen aufschlagen und vorsichtig die Mascarpone unterheben. 20 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.

**Für den Erdnuss-Dill-Chip:**

- 2 EL gesalzene Erdnusskerne
- 1 Zweig Dill
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise getrocknete Chiliflocken
- 2 EL Zucker

Erdnusskerne grob hacken und Dill kleinschneiden. Eine flache Pfanne erhitzen, den Zucker sowie 1-2 EL Wasser in der Pfanne erhitzen und leicht karamellisieren. Sobald sich eine bräunliche Masse bildet, Erdnüsse, Zimt, Dill und Chiliflocken hinzugeben und darin schwenken. Nudelholz unter das Backpapier legen, festhalten und pro Chip eine Linie vom Karamell nacheinander über das Backpapier gießen und aushärten lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.