

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2024 ▪  
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Mario Kotaska



Tarik Rose

**Zwischengang: Geräucherter Kürbis mit Apfel-Vinaigrette, Burratini, Salzapfel und Petersilien-Öl**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Vinaigrette:**

4 EL Apfelbalsamessig  
1 EL Ahornsirup  
2 EL Mandelöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Apfelbalsamessig mit Ahornsirup einkochen. Mit Mandelöl vermengen und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Kürbis:**

½ Hokkaido-Kürbis  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
2 EL Apfelbalsamessig  
1 EL Ahornsirup  
4 EL Apfelsaft  
2 EL Olivenöl  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle

Kürbis in 1-2 cm dünne Streifen schneiden oder hobeln. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili klein schneiden. Kürbis salzen, mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Ahornsirup und Apfelbalsam marinieren. Für 15 Minuten im Ofen garen. Anschließend unter einer Glocke mit der Räucherpistole räuchern. Am besten Apfel-Räucherspäne nutzen. Nun im Rauch kurz ziehen lassen. 1-2 Kürbisspalten mit 1 EL hergestellter Apfel-Vinaigrette (s.o.) und Apfelsaft fein mixen, dann den Kürbis-Sud kurz aufkochen.



Wer keine Räucherpistole hat, kann auch in einem Topf mit Deckel und Sieb räuchern. Hierfür die Räucherspäne in den Topf geben. Den Topf auf den Herd stellen und sobald sich Rauch entwickelt, den Kürbis mit Sieb in den Topf geben und abdecken.

**Für den Salzapfel:**

1 Apfel, z.B. Holsteiner Cox  
Salz, aus der Mühle

Apfel schälen und in Spalten schneiden. Mit etwas Salz würzen. In einer Pfanne kurz garen. Der Apfel sollte noch Biss haben.

**Für die Burratini:**

2 Burratini  
1 Spritzer Apfelbalsamessig  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burratini mit Olivenöl, Apfelbalsamessig, Salz und Pfeffer marinieren.

**Für das Öl:**

1 Bund glatte Petersilie  
200 ml Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

Etwas Petersilie in Öl frittieren und für die Garnitur beiseitelegen.

Pflanzenöl auf 60-62 Grad erhitzen und mit der Petersilie und etwas Salz 5 Minuten mixen. Anschließend passieren und das Öl abgießen, sobald es sich von der restlichen Flüssigkeit abgesetzt hat.

**Für den Senfkaviar:** Senfsaat in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 10 Minuten kochen.  
50 g Senfsaat Anschließend abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.  
1 Schalotte Schalotte abziehen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein  
10 g frischer Ingwer schneiden. In einem kleinen Topf den Zucker goldgelb karamellisieren,  
100 ml weißer Balsamico mit dem Balsamico ablöschen, Schalotte, Ingwer und die vorgekochte  
50 ml Apfelsaft Senfsaat zugeben und die Flüssigkeit einkochen. Dann den Apfelsaft,  
1 Lorbeerblatt Lorbeerblatt und Sternanis hinzufügen und solange weiter kochen, bis  
1 Sternanis sich eine dicke, sirupartige Konsistenz ergibt. Den Senfkaviar mit Salz  
20 g brauner Zucker und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Amarettini zerbröseln.  
15 Amarettini

Kürbis-Sud auf Teller geben und den geräucherten Kürbis darauflegen.  
Burratini und Salzapfel dazugeben. Mit der Vinaigrette und Petersilien-Öl  
beträufeln und mit Amarettini garniert servieren.