

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Moritz Biener

**Gebackene Maronen-Bällchen mit zweierlei Blumenkohl
und Rote-Bete-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Maronenbällchen:

200 g vorgekochte Maronen
 1 Schalotte
 ½ Zitrone, Saft
 1 Ei
 2 Zweige Thymian
 1 EL Mehl
 100 g Paniermehl
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Eine Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Maronen in einem Multizerkleinerer klein mixen. Ei und Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz, gehacktem Thymian, klein geschnittener Schalotte und Zitronensaft abschmecken. Masse zu kleinen Bällchen formen und in Paniermehl wälzen, bis sie vollständig paniert sind. Dann in der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den zweierlei Blumenkohl:

1 Blumenkohl
 ½ Zitrone, Saft
 3 EL Crème fraîche
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen zerteilen. Auf einem Backblech mit Papier auslegen, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen, so dass sie noch bissfest sind und eine leichte Farbe bekommen. Einen Teil der Blumenkohl-Röschen im Backofen warmhalten. Den zweiten Teil zusammen mit Crème fraîche in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Püree aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

1 Knolle vorgekochte Rote Bete
 ½ Zitrone, Saft
 1 EL Weißweinessig
 1 EL Walnüsse
 2 Zweige Thymian
 2 EL Walnussöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und den Saft auffangen.

Thymian fein hacken. Rote Bete in feine Scheiben schneiden und die Walnüsse fein hacken.

Walnussöl, Zitronensaft, Zucker, Thymian, Weißweinessig, Salz und Pfeffer gut verrühren. Dressing über Rote Bete geben und mit Walnüssen garnieren.

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Gericht mit Thymian garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.