

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2025 ▪
Tagesmotto "Lila, Grün und Weiß" mit Cornelia Poletto



Helen Bartjes

**Erbsenbratling mit Sellerie-Kartoffel-Püree und
glasierten lila Portwein-Möhren**

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
250 g Knollensellerie
20 g Butter
200 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und Sellerie schälen und weichkochen. Mit Milch und Butter pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Bratling:

175 g TK-Erbesen
3 Frühlingszwiebeln
50 g Dinkelmehl
ca. 15 g Panko
½ TL Backpulver
10 g Speisestärke
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit Backpulver vermengen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Die Erbsen mit dem Mehl und Backpulver, Frühlingszwiebeln, Speisestärke, Panko und 60 ml Wasser vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Löffel die Masse als Bratling in der Pfanne ausbacken.

Für die Möhren:

4 lila Urmöhren
2 Rotkohlblätter
3 EL Butter
Butterschmalz, zum Anbraten
100 ml Portwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen. Mit Butterschmalz in eine Pfanne geben, anbraten und mit Portwein ablöschen. 250 ml Wasser, Rotkohlblätter und etwas Salz hinzugeben. Ca. 10 Minuten bissfest kochen bis die Sauce eindickt. Mit Pfeffer abschmecken und Butter hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.