

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11.03.2025** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Markus Marbler

Rote-Bete-Carpaccio mit zweierlei Bruschetta

Zutaten für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

- 4 Knollen vorgekochte Rote Bete
- 100 g Rucola
- 3 Orangen, Saft
- 80 g Walnüsse
- 100 g Feta
- 4 EL hellen Balsamicoessig
- 2 EL Honig
- 1 TL Senf
- 4 EL Olivenöl

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse im Ofen leicht rösten. Rote Bete dünn hobeln und auf Tellern verteilen.

Orangen auspressen. Honig, Senf, gepresstem Orangensaft, Balsamicoessig und Olivenöl zusammenrühren. Rucola waschen und trockenschleudern. Feta zerbröseln. Vinaigrette über das Carpaccio träufeln, sowie den Rucola damit anmachen. Dann Rucola und Feta darüber streuen, genauso wie geröstete Walnüsse.

Für die Bruschetta:

- 1 Blutwurst, ca. 200 g
- 200 g Tomaten
- 100 g Champignons
- ½ Baguette
- 2 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Weißwein
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 Zweige Majoran
- 3 EL Olivenöl
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und Haut abziehen. Tomaten hacken. Eine Schalotte abziehen und fein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter hacken. Alles miteinander vermengen, Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen.

Champignons putzen und fein würfeln. Zweite Schalotte abziehen und würfeln. Zusammen in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Blutwurst pellen und in kleine Würfel schneiden. Mit in die Pfanne geben und kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten kross anbraten. Knoblauch abziehen und Zehen über angeröstetes Brot reiben. Dann Brot jeweils mit Tomaten und Blutwurst belegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.