

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. März 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Marcel Kleewein

Bánh xèo: Vietnamesische Crêpe mit würzigem Ofen-Blumenkohl und Feta-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofen-Blumenkohl:

- 1 großer Blumenkohl
- 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
- 2 TL Tahini
- 2 TL Ahornsirup
- ½ TL gemahlener Kurkuma
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 TL Paprikapulver
- ¼ TL Rauchsatz
- ½ TL Fleur de Sel
- ½ TL gemahlener Pfeffer
- 4 EL Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Blumenkohl waschen, trockentupfen, in kleine Röschen teilen und in eine Schüssel geben. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Einen Teil des Abriebs für den Dip aufbewahren. Anschließend auspressen. Für die Marinade Öl mit Zitronensaft und -abrieb, Ahornsirup, Fleur de Sel, Rauchsatz, Pfeffer, Kurkuma, Knoblauchpulver, Paprikapulver und Tahini vermengen. Über die Blumenkohlröschen geben und alles gut miteinander vermengen. Auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 25 Minuten rösten. Zwischendurch wenden.

Für die Teigschale:

- 85 g Reismehl
- 30 g Maisstärke
- 3 TL Kurkuma
- 50 ml Kokosmilch
- 1 Prise Salz

Reismehl, Maisstärke, Salz und Kurkuma in eine Schüssel sieben und mit Kokosmilch und 225 ml lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Eine große Schöpfkelle in das heiße Fritteusen-Fett tauchen, anschließend mit der Unterseite in den Teig tauchen. Dann den Teig an der Schöpfkelle im Fett ausbacken bis er knusprig wird und man ihn von der Kelle abstreifen kann.

Für den Feta-Dip:

- 200 g Frischkäse
- 75 g Feta
- 2 EL Ajvar
- 2 TL Harissapaste
- ½ TL gemahlener Kümmel

Frischkäse zusammen mit Ajvar, zerbröseltem Feta, Harissa, Kümmel und etwas Zitronenabrieb zu einem cremigen Dip vermischen.

Für die Garnitur:

- 2 TL heller Sesam
- 4 Kapernäpfel
- 30 g Granatapfelkerne

Kapernäpfel in der Fritteuse frittieren. Gericht mit Kapern, Sesam und Granatapfelkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.