

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2025** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Sebastian Schalkau

**Rote Bete mit Kaffee-Marinade, Himbeer-Frisée-Salat,
 Gurken-Gin-Sud, Joghurt und geröstetem Baguette**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rote-Bete-Salat:

2 große Rote Bete
 20 ml Weißweinessig
 10 Kaffeebohnen
 5 g Kreuzkümmelsamen
 Salz, aus der Mühle

Die Rote Bete in mundgerechte Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser bedecken. Eine Prise Salz dazugeben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und die Rote Bete etwa 20-25 Minuten weichkochen, so dass die Würfel noch leichten Biss haben. Wenn die Bete die gewünschte Konsistenz hat, in eine Schüssel geben.

Für die Kaffee-Marinade:

1 Ristretto, ca. 20 ml
 15 ml Rote-Bete-Saft
 20 ml Himbeeressig
 50 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ristretto, Rote-Bete-Saft, Essig, Öl und Salz zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Marinade zur Roten Bete in die Schüssel geben.

Für den Gurken-Gin-Sud:

½ Gurke
 1 Limette, Saft & Abrieb
 10 ml Gin
 50 ml Gurkenlimonade
 2 EL Olivenöl
 1 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Gurke schälen und mit Limettensaft und Limettenabrieb sowie Olivenöl in einen Mixer gegeben und fein pürieren. Sud durch ein Sieb geben. Gin und Gurkenlimonade dazu geben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Hälfte des Gurken-Gin-Suds zum Marinieren des Salates nutzen. Die andere Hälfte zum Angießen auf den Tellern nutzen.

Für die Himbeer-Frisée-Salat:

1 Handvoll Friséesalat
 50 g Himbeeren
 2 Zweige Basilikum

Basilikum in feine Streifen schneiden. Himbeeren mit dem Basilikum vermengen und mit etwas Gurken-Gin-Sud (s.o.) marinieren. Auf dem Friséesalat anrichten.

Für das geröstete Baguette:

½ Baguette
 Olivenöl, zum Anbraten

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Baguette in Scheiben schneiden und Brotscheiben in Olivenöl goldbraun anrösten.

Für die Garnitur:

100 g griechischer Joghurt
 50 g Granatapfelkerne
 ½ Zitrone, Saft
 Salz, aus der Mühle

Joghurt mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. Als Basis auf dem Teller verteilen. Vor dem Servieren mit Granatapfelkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.