

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Robin Pietsch

1. Maishähnchenbrust am Knochen
2. Kohlrabi
3. TK-Erbesen
4. Frische Morcheln
5. Rhabarber
6. Kerbel
7. Risotto-Reis
8. Blätterteig
9. Ricotta
10. Piment d'Espelette
11. Sherry
12. Cashewkerne

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Lea Thomssen

Süßer Cashew-Risotto mit Rhabarber-Kompott, gerösteten Cashewkernen und frittierten Erbsen

Zutaten für zwei Personen

Für das Cashewmus:

150 g Cashewkerne
Sahne, für die Konsistenz
Neutrales Pflanzenöl, für die Konsistenz

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Cashewkerne auf ein Backblech geben und im Ofen rösten. Dann kurz abkühlen lassen und mit etwas Sahne und Öl zu einem Mus mixen. Für das Risotto verwenden.

Für das Kompott:

5 Stangen Rhabarber
1 Orange, Abrieb & Saft
1 Zitrone, Abrieb & Saft
150 g Zucker
Stärke, zum Binden

Rhabarber schälen, ggf. von Fasern befreien und in Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Zucker bestreuen und etwas ziehen lassen.

2-3 EL Wasser mit Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann den Rhabarber zugeben und in ca. 10-15 Minuten weich werden lassen. Am Ende Orangensaft, Orangenabrieb, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Ggf. mit etwas Stärke abbinden.

Für den Risotto:

150 g Risottoreis
50-100 g Ricotta
125 ml Milch
125 ml Sahne
2 EL Butter
1-2 EL Cashewmus, von oben
Sherry, zum Abschmecken
Honig, zum Abschmecken
1 Prise Salz

Butter in einer Pfanne schmelzen und Risottoreis für 2-3 Minuten anrösten, bis er glasig wird. Nach und nach die Milch und Sahne hinzufügen, dabei ständig rühren und warten, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen wurde, bevor mehr hinzugefügt wird. Risotto 18-20 Minuten garen.

In den letzten 5 Minuten der Kochzeit Risotto mit Cashewmus, Sherry, Honig und wenig Salz abschmecken. Zum Schluss Ricotta einrühren, damit der Risotto schön cremig wird.

Für die Kerne:

50 g Cashewkerne

Cashewkerne anrösten, bis sie goldbraun sind. Einen Teil der Kerne unter das Risotto heben, einen Teil als Garnitur nutzen.

Für die Erbsen:

50 g TK-Erbsen
Salz, aus der Mühle

Erbsen zu einer feinen Masse pürieren. Leicht salzen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech dünn ausstreichen. Im heißen Ofen knusprig backen.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, Abrieb

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.