

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Dezember 2022** ▪  
**„3 Pflichtzutaten: Rote Bete, Pumpernickel, Dill“ mit Mario Kotaska**



**Andrea Schönfelder**

**Rote-Bete-Tatar mit Dill-Öl, Ziegenfrischkäse-Creme,  
Rote-Bete-Reduktion und Pumpernickel-Walnuss-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rote Bete Tatar:**

2 rohe Knollen Rote Bete  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 2 EL Apelessig  
 2 EL Honig  
 1 EL Olivenöl  
 2 TL Rohrzucker  
 1 Msp. Ras el Hanout  
 1 Msp. Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete waschen, trocken tupfen und schälen. In 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl, 1 TL Salz und Rohrzucker marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 20-25 Minuten im Ofen rösten. Anschließend kurz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Mit Senf, Honig, Salz, Chiliflocken, Ras El Hanout und Apelessig rund abschmecken.

**Für das Dill-Öl:**

20 g Dill  
 10 g Petersilie  
 90 ml Rapsöl

Dill mit Petersilie und dem Öl in einem Mörser bearbeiten. Dill und Petersilie möglichst vollständig in das Öl einarbeiten. Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und in einen sterilen Behälter füllen.

**Für die Ziegenfrischkäse-Creme:**

200 g Ziegenfrischkäse  
 100 g Crème fraîche  
 1 Orange  
 1 Zweig Dill  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse und Crème fraîche vermengen. Mit einem Handrührgerät ordentlich aufschlagen. Dill zupfen und fein hacken. Orange waschen und Zesten abreiben. Dill und etwas Orangenzeste unter die fluffige Frischkäsecreme heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten in den Spritzbeutel füllen.

**Für die Rote-Bete-Reduktion:**

150 ml Rote-Bete-Saft  
 250 ml Preiselbeeressig  
 2 EL Honig  
 1 EL Stärke

Preiselbeeressig, Honig und Rote-Bete-Saft in einem Topf aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Eventuell Stärke mit 3 EL Wasser vermischen und esslöffelweise hinzugeben bis die Reduktion den gewünschten Glanz und die richtige Konsistenz hat.

**Für den Pumpernickel-Walnuss-Crunch:**

2 Scheiben Pumpernickel  
 25 g Walnüsse  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Rote Bete Blätter, zum Garnieren

Butter aufschäumen. Walnüsse und Pumpernickel in der Butter anrösten und im feinen Sieb abtropfen lassen. Im Multizerkleiner zerkleinern, auf ein Backblech geben und im Ofen 10 Minuten nachrösten. Mit Salz würzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Michael Hasselbusch**

## **Rote Bete aus der Salzkruste mit Sanddorn-Sauce, Pumpernickel-Kartoffelrösti und Dill-Bete-Espuma**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Rote Bete:**

2 Knollen rohe Rote Bete  
1 Zitrone  
4 Eier  
1 kg trockenes grobes Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einen Bratschlauch geben. Den Bratschlauch mit dem Verschluss so verschließen, dass noch eine kleine Öffnung bleibt. Für die spätere Salzkruste Eiweiß von 4 Eiern zu einer festen Masse aufschlagen und mit dem gesamten Meersalz vermengen. Zusätzlich mit dem Abrieb einer Zitrone aromatisieren. Die Hälfte der Eiweiß-Meersalz-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Rote Bete im Bratschlauch auf die Eiweiß-Meersalz-Masse geben und anschließend mit der restlichen Salzmischung bedecken. Im vorgeheizten Backofen für ca. 20-25 Minuten garen. Die Decke des Salzmantels danach aufschlagen und die Rote Bete aus dem Schlauch herausnehmen.

### **Für die Sanddorn-Sauce:**

200 g Sanddorn-Mark  
50 ml Rhabarbersaft  
1 Schalotte  
1 Lorbeerblatt  
Butter, zum Anbraten  
100 g Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anbraten. Sanddorn-Mark und Rhabarbersaft zusammen mit einem Lorbeerblatt zu den Schalotten in der Pfanne geben, ca. 10 Minuten leicht einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

### **Für die Rösti:**

2 große mehligkochende Kartoffeln  
1 große Zwiebeln  
2 Scheiben Pumpernickel  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Muskatnuss, zum Reiben,  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben und mit Salz würzen. Die Kartoffelmasse in ein Sieb geben und die Flüssigkeit ablaufen lassen. Die geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebeln abziehen und kleingeschnitten dazugeben. Mit Muskat, Salz und wenig Pfeffer würzen. Pumpernickel fein würfeln, ebenfalls in die Schüssel geben und in die Kartoffelmasse einrühren. Röstitaler danach von beiden Seiten 1-2 Minuten jeweils in Öl braten.

### **Für das Espuma:**

½ Zitrone  
2 Eier  
125 g Butter  
50 ml Rhabarbersaft  
50 ml Rote-Bete-Saft  
3 Zweige Dill  
5 g Xanthan  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter bei hoher Temperatur zum Schmelzen bringen, bis sie braun wird. Danach abkühlen lassen.

Eier trennen und die Eigelbe über dem Wasserbad zusammen mit Rhabarbersaft aufschlagen. Frisch zerkleinerten Dill in die Masse geben und verrühren. Anschließend zwei Drittel der braunen Butter vorsichtig unter die Masse schlagen. Rote-Bete-Saft, Xanthan und ausgepressten Saft der halben Zitrone hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Sahnesiphon füllen, eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und vor dem Servieren das Espuma auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Brigitte Jimenez-Guder**

## **Gebratener Zander auf geschmorter Rote Bete mit Dillsauce und Filoteig-Röllchen mit Frischkäse-Pumpernickel-Füllung**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Rote Bete:**

350 g rohe Rote Bete  
1 Schalotte  
2 EL Balsamicoessig  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Rote Bete zugeben und in Öl anschmoren. Mit etwas Wasser und Essig ablöschen. Salzen und pfeffern und ca. 20 Minuten weiter schmoren.

### **Für die Dillsauce:**

2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
1 Bund Dill  
1 Zitrone  
75 ml Weißwein  
150 ml Sahne  
200 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

100 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken, mit zur Butter geben und ohne Farbe anschwitzen. Zitronenzesten abziehen und mit in den Topf geben. Anschließend Zitrone auspressen und einen Schuss Zitronensaft untermischen. Mit Weißwein auffüllen und einkochen lassen. Sahne dazugeben und die Sauce pürieren. Durch ein Sieb passieren und weiter einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der restlichen Butter schaumig aufmixen. Dill klein hacken und in die Sauce geben.

### **Für die Filoteig-Röllchen:**

4 Blätter Filoteig  
2 Scheiben Pumpernickel  
1 Schalotte  
125 g Frischkäse  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in Butter hell anschwitzen. Pumpernickel zerbröseln und mit Frischkäse, Salz und Pfeffer verrühren. Angeschwitzte Schalotte hinzufügen. Die Füllung auf den in 20x20 cm geschnittenen Filoteig auftragen, danach aufrollen und bei 220 Grad ca. 20 Minuten im Ofen backen.

### **Für den Zander:**

320 g Zanderfilet mit Haut  
20 g Mehl, Type 405  
6 EL Sonnenblumenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer

Zander waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In einer Pfanne in Öl auf der Hautseite ca. 3 Minuten scharf anbraten und wenden. Die Hitze ausschalten und noch ca. 1 Minute garziehen lassen, zum Schluss nochmal pfeffern.



Laut WWF ist der **Zander** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2022):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande (Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage)
- 1. Wahl: Peipsi See (Estland/Russland) (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz (Wildfang: Handleinen-Angelleinen)

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Julian Reinders**

## **Pumpernickel-Schokoladen-Küchlein mit Rote-Bete-Creme und Erdnuss-Dill-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Pumpernickel-Schokoladen-Küchlein:**

60 g Pumpernickel  
130 g Zartbitterschokolade  
2 Eier  
80 g Butter  
½ Vanilleschote  
65 g Zucker  
½ TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Silikonmuffinformen mit kaltem Wasser auswaschen, sodass noch ein paar Tropfen in der Form bleiben. Zartbitterschokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen. Pumpernickel in kleine Stücke teilen und in den Zerkleinerer geben, bis nur noch Pumpernickelbrösel übrig sind. Anschließend Eier mit Zucker, Salz und Lebkuchengewürz schaumig rühren. Vanilleschote aufschneiden, das Mark einer halben auskratzen, hinzufügen und kurz verrühren. Die Schokoladen-Butter-Masse und die Pumpernickelbrösel hinzugeben und vermischen. Die Masse gleichmäßig in die Silikonförmchen verteilen und möglichst genau 13 Minuten backen. Danach vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf einen Teller stürzen.

### **Für die Rote-Bete-Creme:**

1 rohe Knolle Rote Bete  
1 Orange  
1 Zitrone  
1 Ei  
250 g Mascarpone  
6 Tropfen Bittermandelaroma  
1 Blatt Gelatine  
2 EL brauner Zucker

Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Eine mittelgroße Pfanne erhitzen. Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Würfel in der Pfanne kurz anrösten, mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit 80 ml Wasser ablöschen. Das Wasser weitestgehend einkochen lassen, Rote Bete darin garen und die leicht ausgedrückte Gelatine hinzugeben und verrühren. Ei trennen und das Eigelb mit Bittermandelaroma verquirlen. Danach die Rote-Bete-Mischung in den Zerkleinerer geben und eine homogene Masse herstellen. Orangen- und Zitronenschale abreiben und die Masse mit dem Abrieb abschmecken. Zum Abkühlen kurz beiseitestellen. Danach mit der Eigelbmasse zusammen aufschlagen und vorsichtig die Mascarpone unterheben. 20 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.

### **Für den Erdnuss-Dill-Chip:**

2 EL gesalzene Erdnusskerne  
1 Zweig Dill  
1 Prise Zimt  
1 Prise getrocknete Chiliflocken  
2 EL Zucker

Erdnusskerne grob hacken und Dill kleinschneiden. Eine flache Pfanne erhitzen, den Zucker sowie 1-2 EL Wasser in der Pfanne erhitzen und leicht karamellisieren. Sobald sich eine bräunliche Masse bildet, Erdnüsse, Zimt, Dill und Chiliflocken hinzugeben und darin schwenken. Nudelholz unter das Backpapier legen, festhalten und pro Chip eine Linie vom Karamell nacheinander über das Backpapier gießen und aushärten lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.