

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2024** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Sabine Pfau

**Salat nach „Waldorf Art“ mit gebratenen Tofustreifen
und selbstgebackenen Käsekräckern**

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

- 1 Bund Staudensellerie
- 1 süßsaurer Apfel
- 1 grüner Apfel
- 1 Zitrone, Saft
- 10 Walnüsskerne
- 3 EL weißer Balsamico
- 3 EL ungeröstetes Sesamöl
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Sellerieblätter für die Garnitur beiseitelegen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in gleichgroße Stückchen schneiden. Apfel mit Zitronensaft beträufeln. Walnüsse grob zerkleinern. Balsamico und Sesamöl verrühren und mit den anderen Zutaten vermengen. Salat leicht salzen.

Für die Tofustreifen:

- 1 Block Mandel-Nuss-Tofu
- 1 EL heller Sesam
- Ungeröstetes Sesamöl, zum Braten
- Grobes Meersalz, zum Würzen

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend zusammen mit Meersalz leicht mörsern. Tofu in dünne Streifen schneiden und in Sesamöl braten. Nach dem Braten in dem Sesamsalz wenden.

Für die Käsekräcker:

- 50 g Parmesan
- 70 g Butter
- 1 EL Schmand
- 100 g Mehl
- Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben. Mehl, Butter und Schmand mit einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. Kurz rasten lassen. Anschließend hauchdünn ausrollen und in beliebige Form schneiden. Mit Parmesan bestreuen und 10 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Für die Garnitur:

- Sesamsalz, s.o.
- Sellerieblätter

Sellerieblätter für die Garnitur zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sesamsalz und Sellerieblättern garnieren und servieren.