

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2021 ▪  
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Tina Rass

### Vegetarisches Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

- Für den Kartoffelstampf:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.  
250 g Kartoffeln  
100 ml Olivenöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln mit Olivenöl und Muskatnuss zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Kartoffel-Blöcke:** Kartoffeln schälen und in Blockform schneiden. Diese Blöcke in möglichst dünne und lange Streifen schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Streifen darin goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.  
100 g Kartoffeln  
20 g Mehl  
Neutrales Öl, zum Frittieren
- Für die Äpfel und Zwiebeln:** Thymian abbrausen, trockenwedeln und etwas davon fein hacken. Mehl, Selleriepulver, Zwiebelpulver und Paprikapulver zu einer Mehl-Gewürzmischung vermischen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dicke Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen und auch in dicke Ringe schneiden. Zwiebelringe mit Chiliflocken und Äpfel mit gehacktem Thymian bestreuen und anschließend in der Mehl-Gewürzmischung wenden. Bei mäßiger Hitze in Öl anbraten und Thymianzweige dazugeben. Eine Flocke Butter dazugeben und die Ringe durchbraten lassen.  
2 säuerliche Äpfel  
1 große Gemüsezwiebel  
1 Flocke Butter  
2 Zweige Thymian  
50 g Mehl  
Etwas Selleriepulver  
Etwas Zwiebelpulver  
Etwas Paprikapulver  
Chiliflocken (scharf)  
Neutrales Öl, zum Frittieren
- Für den Halloumi:** Halloumi in Scheiben schneiden und diese erst mit geräuchertem Paprikapulver würzen, dann mit scharfem Senf bestreichen, in der Mehlmischung wälzen und in Ei und mit Pankomehl panieren. In Öl anbraten. Auch hier eine Flocke Butter für den Geschmack dazugeben.  
1 Ei  
200 g Halloumi-Käse  
30 g scharfer Senf  
Etwas Pankomehl  
Etwas geräuchertes Paprikapulver
- Für die Sauce:** Zwiebel abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Fond, Senf und Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
1 Zwiebel  
50 ml süße Sahne  
50 ml Gemüsefond  
30 g mittelscharfer Senf  
Neutrales Öl, zum Anschwitzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Thymian abbrausen und trockenwedeln. Stampf anrichten, Äpfel und Zwiebeln darauf stapeln, den halbierten Halloumi dazulegen und alles mit der Sauce überziehen. Mit Thymian garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.