

▪ 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:
250 g Kartoffeln
100 ml Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

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:
100 g Kartoffeln
20 g Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren

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.

Für die Äpfel und Zwiebeln:
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

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.

Für den Halloumi:
1 Ei
200 g Halloumi-Käse
30 g scharfer Senf
Etwas Pankomehl
Etwas geräuchertes Paprikapulver

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.

Für die Sauce:
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

Zwiebel abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Fond, Senf und Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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.