

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2021** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Gennaro Ippolito

**Rote-Bete-Carpaccio mit gegrilltem Fenchel,
 Avocadocreme und mediterranem Brot**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Carpaccio:
 350 g ganze vorgegarte Rote Bete
 1 Zitrone
 50 g Walnüsse
 2 EL weißer Balsamicoessig
 3 TL Waldhonig
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete in sehr dünne Scheiben hobeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 4 Teelöffel Zitronensaft mit Balsamicoessig, Waldhonig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete darin einlegen. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Marinierte Rote-Bete-Scheiben kreisförmig auf einem Teller anrichten und die gerösteten Walnüsse darauf drapieren.

Für den gegrillten Fenchel:
 1 Fenchel
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden.

Fenchelspalten in einer Grillpfanne gleichmäßig in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Avocadocreme:
 1 Avocado
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 rote Chilischote
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen und durch ein Haarsieb streichen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote waschen, trockentupfen und von Scheidewänden und Kernen befreien. Hacken. Durchgestrichene Avocado mit Zitronensaft, Zwiebel, Knoblauch und Chili in einen Becher geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel geben.

Für das Brot:
 250 g bunte Cherrytomaten
 100 g schwarze Oliven, ohne Stein
 1 Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 175 ml Milch
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Oregano
 200 g Mehl
 ½ Pck. Backpulver
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben. Mehl, Milch, Parmesan und Backpulver vermischen und zu einem Teig verrühren. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und mit einem Holzstab oder den Fingern in regelmäßigem Abstand Vertiefungen in den Teig drücken. Mit Olivenöl beträufeln. Cherrytomaten waschen und halbieren. Oliven in Ringe schneiden. Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Tomaten, Oliven und Kräuter auf dem Teig verteilen und leicht salzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten goldbraun backen. Knoblauch abziehen und leicht über das Brot reiben. Brot in ca. 5 cm breite Streifen schneiden und separat servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.