

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



Gennaro Ippolito

**Fächerkartoffel mit Kartoffelchip, grünem Spargel und Spinatröllchen mit Paprikacreme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Fächerkartoffel:**  
 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 2 Knoblauchzehen  
 2 EL Butter  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig krause Petersilie  
 1 TL edelsüß Paprikapulver  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln mitsamt Schale gründlich waschen und abtrocknen. Dann die Kartoffeln vorsichtig mit einem scharfen Messer gleichmäßig, fächerartig einschneiden, dabei den Boden heile lassen. Kartoffel in kochendes Wasser geben und garen. Abgießen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln von allen Seiten anbraten. Rosmarin, Thymian und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Butter, Knoblauch und die Kräuter in die Pfanne geben und die Kartoffel mehrmals mit der flüssigen, aromatisierten Butter übergießen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

**Für die Kartoffelchips:**  
 100 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 1 Zweig krause Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mitsamt Schale gründlich waschen und abtrocknen. Mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und die Kartoffelscheiben damit bestreuen. Für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und goldgelb und knusprig backen.

**Für den Spargel:**  
 8 Stängel grüner Spargel  
 1 Zitrone  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser, zum Abschrecken

Grünen Spargel putzen, in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Spargelstangen in einer Grillpfanne anrösten. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Spargel mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Spinatröllchen:**

200 g Spinat	Spinat waschen und trockenschleudern. 3 Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Spinat mit Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann den gegarten Spinat auf einer Frischhaltefolie ausbreiten und etwas auskühlen lassen. Mit einem Pizzaroller in ca. 5 cm breite Bahnen schneiden und mithilfe eines kleinen runden Ausstechers zu Röllchen aufrollen.
1 rote Paprikaschote	
1 rote Zwiebel	
4 Knoblauchzehen	
50 g Pinienkerne	
200 g Doppelrahmfrischkäse	
Muskatnuss, zum Reiben	Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden. Übrige Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein schneiden. Paprika mit Knoblauch in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne goldbraun in einer Pfanne ohne Fett röten. Paprika, Knoblauch und Pinienkerne vermengen, pürieren und mit dem Frischkäse verrühren. Creme in einen Spritzbeutel geben und in die damit Spinatrollen füllen.
Olivenöl, zum Braten	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.