

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Moritz Geschke

Knusprige Rosmarinkartoffeln mit Basilikumpesto und Gemüsechips auf Joghurt-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Rosmarin
 2 EL Olivenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen und halbieren. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Aus Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer eine Marinade herstellen. Kartoffeln mit der Marinade vermengen und auf einen mit Backpapier belegtes Rost legen. Kartoffeln für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, dann die Backofentemperatur auf 250 Grad erhöhen und die Kartoffeln weitere 5 Minuten im Ofen bräunen.

Für das Pesto:

40 g Basilikum
 40 g Pinienkerne
 1 Zitrone
 40 g Parmesan
 80 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan in einem Multizerkleinerer „reiben“. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Pinienkerne, Basilikum und Olivenöl zum Parmesan geben und aller fein mixen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gemüsechips:

50 g Zucchini
 50 g Süßkartoffel
 50 g vorgegarte Rote Bete
 1 Möhre
 Pflanzenfett, zum Frittieren
 Fleur de Sel, zum Würzen

Zucchini und Süßkartoffel gründlich waschen und trockentupfen.

Zucchini, Süßkartoffel, Rote Bete und Möhre in dünne Chips hobeln. Fett in der Fritteuse erhitzen und die Gemüsechips darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier geben und mit Fleur de Sel würzen.

Für die Garnitur:

200 g griechischer Joghurt
 50 g Feta
 1 rote Zwiebel
 1 Frühlingszwiebel
 50 g Rucola
 1 Zweig Minze
 1 Zweig Koriander
 Fleur de Sel, zum Würzen

Joghurt glattrühren und als eine Art Spiegel gleichmäßig auf dem Teller verteilen. Mit Fleur de Sel bestreuen.

Rucola abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebel ebenfalls in Ringe schneiden und beides als Garnitur verwenden. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Über das Gericht geben und am Schluss mit Feta garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.