

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Januar 2020 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Jenny Grossmann

**Rote-Bete-Carpaccio mit Forellenmus-Nockerl und
Blätterteig-Rauten**

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

250 g vorgegarte Rote Bete
4 TL in Salzlake eingelegte Kapern
1 Zwiebel
2 EL Pinienkerne
150 g Fetakäse
2 EL weißer Balsamicoessig
50 ml Ahornsirup
½ Bund glatte Petersilie
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete mit einem Küchenpapier trockentupfen. Mit einer Reibe in nicht zu dünne schieben schneiden und auf einem großen Teller auslegen. Zwiebel abziehen und dünn mit einer Reibe in Ringe hobeln. Kapern abgießen und dabei die Salzlake auffangen. Fetakäse zerbröseln. Käse sowie die Zwiebeln und Kapern über die Rote-Bete-Scheiben geben. Balsamicoessig, Olivenöl, Salzlake der Kapern und Ahornsirup vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Carpaccio damit beträufeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Carpaccio mit Petersilie und Pinienkernen garnieren.

Für die Forellenmus-Nockerl:

250 g geräucherte Forellenfilets
1 Schalotte
1 Zitrone
250 ml Sahne
30 g Crème fraîche
25 g Butter
6 Blätter Gelatine
5 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Forellenfilets zerpuffen, hinzugeben und 125 ml Sahne angießen. Alles 7-10 Minuten köcheln lassen.

Etwa 1/3 der Forellenmasse in eine Schüssel geben. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und mit der Forellenmasse vermengen. Die gesamte Forellenmasse, mit und ohne Gelatine, in einen Mixer geben und fein pürieren. Crème fraîche dazugeben. Restliche Sahne halb steif schlagen und unter das Püree heben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in eine kleine Auflaufform geben und für ca. 15 Minuten in das Gefrierfach stellen.

Nocken abstechen und neben dem Carpaccio anrichten. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Nocken damit garnieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb über die Nockerl streuen.

Für die Blätterteig-Rauten:

270 g frischer Blätterteig
1 Ei
Meersalzflöckchen, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb verquirlen. Aus dem Blätterteig ein Rechteck falten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Mit Meersalzflöckchen und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.