

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2020** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Maren Kolb

Mangold-Päckchen mit Zucchini-Pilz-Füllung, Sauce béarnaise und Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchini-Pilz-Füllung:

100 g grüne Baby-Zucchini
 1 kleine Lauchstange
 100 g braune Champignons

Die Zucchini waschen, abtrocknen und in 5 cm lange, feine Stifte schneiden. Den Lauch putzen, die Stange längs halbieren, waschen und abtrocknen. Die Lauchhälfte mit etwa zwei Drittel des Lauchgrüns in 5 cm lange Streifen schneiden. Die Pilze putzen und blättrig schneiden.

Für die Mangold-Päckchen:

1 Mangold
 4 Halme Schnittlauch
 2 EL Sonnenblumenöl
 1 TL Vollmeersalz
 Weißer Pfeffer, zum Würzen

Mangoldblätter waschen und trockentupfen. Aus zwei Blättern die mittleren Stiele längs in schmalen Streifen ausschneiden, so dass man sie zum Binden der Päckchen verwenden kann. Die größten Mangoldblätter und die Stielstreifen in eine Schüssel legen und mit etwa 1 Liter kochendem Wasser übergießen und gleich wieder abgießen. Die Blätter abtropfen lassen, nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Blätter überlappend hinlegen, so dass jeweils eine ausreichende Fläche zum Befüllen entsteht. Zucchini, Lauch und Pilze nun auf den Blättern verteilen und diese wie ein Päckchen zusammenfallen. Mit den Mangold-Stielstreifen oder den Schnittlauchhalmen vorsichtig zusammenbinden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Päckchen darin 20-25 min bei schwacher Hitze schmoren.

Für die Sauce béarnaise:

200 g Butter
 2 Eier
 2 Schalotten
 4 Zweige Kerbel
 1 Bund Estragon
 2 EL trockener Weißwein
 3 EL Estragon-Weinessig
 4 weiße Pfefferkörner
 Cayennepfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Pfefferkörner mit einem Messer zerdrücken. Von Kerbel und Estragon die Blättchen abzupfen und beiseitelegen. Die Stiele der beiden Kräuter grob hacken und mit Weißwein, Estragon-Weinessig, Schalotten und den Pfefferkörnern in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis nur noch circa 1 Teelöffel Sud übrig ist. Diesen Kräuter-Sud durch ein Teesieb gießen und warmhalten.

Die Butter bei schwacher Hitze zerlassen, aber nicht bräunen und ebenfalls warmhalten. Eier trennen und die 2 Eigelbe mit 2 Esslöffel heißem Wasser über einem warmen Wasserbad zu einer dicken, schaumigen Creme aufschlagen. Die zerlassene Butter unter ständigem Schlagen zuerst teelöffelweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Eigelbcreme mischen. Die Butter darf dabei nur warm, nicht heiß sein, sonst gerinnt die Creme. Den warmen Kräutersud teelöffelweise unter die Creme schlagen. Die abgezupften Kräuterblättchen fein hacken, in die Sauce béarnaise geben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelchips:

1 große vorwiegend festkochende
Kartoffel
1 große Süßkartoffel
Kräuter-Meersalz, aus der Mühle
1 Limette, zum Garnieren

Den Backofen mit zwei Blechen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Mit dem Hobel einige hauchdünne große Scheiben von beiden
Kartoffelsorten herstellen, diese trockentupfen, salzen und sparsam mit
dem Meersalz bestreuen. Zweierlei Kartoffelscheiben auf zwei
Backpapieren verteilen. Diese auf zwei verschiedenen Ebenen auf die
heißen Backbleche legen und circa 18 Minuten backen.

Sauce béarnaise auf die vorgewärmten Teller geben. Jeweils drei
Mangold-Päckchen darauf anrichten. Mit den schönsten Kartoffelchips
und einer Limettenspalte garnieren und servieren.