

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Alexander Waesch

Geschmorte Zwiebel mit Purple-Curry-Hummus, Beurre blanc und gerösteten Kichererbsen

Zutaten für zwei Personen

Für die geschmorte Zwiebel:

6 Schalotten
 2 EL Butter
 300 ml roter Traubensaft
 200 ml Gemüsefond
 5 EL Teriyakisauce
 2 EL Sojasauce
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden. Butter aufschäumen und Schalotten darin anbräunen. Mit Teriyakisauce, Sojasauce und Balsamicoessig übergießen. Kurz einkochen lassen und mit Traubensaft und Fond ablöschen. Erneut etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beurre blanc:

3 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 3 EL kalte Butter + Butter zum Braten
 200 ml Gemüsefond
 200 ml Apfelsaft
 3 EL Balsamico bianco
 10 schwarze Pfefferkörner
 10 Fenchelsaat
 ½ EL Zucker
 ½ TL Salz

Schalotten und Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und in etwas Butter braten, ohne dass etwas Farbe annimmt. Mit Gemüsefond, Apfelsaft und Balsamico ablöschen. Pfefferkörner, Fenchelsaat, Zucker und Salz zugeben und einkochen lassen. Alles durch ein Sieb in einen Topf abseihen. Flüssigkeit aufkochen und die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen.

Für den Hummus:

100 g Kichererbsen, aus der Dose
 50 g vorgegarte Rote Bete
 ½ Knoblauchzehe
 ¼ Limette, Saft
 1 EL Tahin
 1 EL Purple Currypulver
 1/8 TL gemahlener Kümmel
 1 EL Olivenöl

Knoblauch abziehen, Limette auspressen und Saft auffangen. Dann alle Zutaten in einem Mixer zu einem glatten Hummus mixen.

Für die Garnitur:

2 EL Kichererbsen
 Purple Curry, zum Bestreuen
 Rapsöl, zum Braten

Kichererbsen in Öl in einer Pfanne anrösten und zum Ende mit Purple Curry bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.