▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2024 ▪
Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Schwarzwurzel, Chicorée, Orange, “
mit Mario Kotaska

Rick Brockmeyer

Gebackene Schwarzwurzeln mit Orangen-Hollandaise und Chicorée-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackene Schwarzwurzel:
350 g Schwarzwurzeln
2 EL Butter
25 g Erdnüsse
25 g Walnüsse
25 g Cashewnüsse
3 EL Panko
2 TL rosa Pfefferbeeren
1 EL Essig
3 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und in Wasser mit Essig legen. Anschließend längs halbieren und vierteln. In einer Schüssel mit Öl mischen und mit Salz würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Nüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Nüsse mit Panko und Butter mischen. Nussmischung über den Schwarzwurzeln verteilen und weitere 8 Minuten backen. Blech aus dem Ofen nehmen und Schwarzwurzel mit Pfefferbeeren und Brunnenkresse anrichten.

Für die Orangen-Hollandaise:
250 g Butter
3 Eier
1 Orange, Saft
1 Zitrone, Saft
1 Prise weißer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf schmelzen. Eigelbe mit ausgepresstem Orangensaft und etwas Salz in einem Topf über einem heißen Wasserbad aufschlagen bis die Masse cremig ist. Nun nach und nach die geschmolzene Butter hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und zeitnah servieren.

Für den Chicorée-Salat:
2 Chicorée
1 Orange, Filets & Saft
1TL Honig
1 EL Balsamicoessig
2 EL Walnussöl
1 EL Mandelblättchen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Orange längs halbieren. Eine Hälfte entsaften, die andere Hälfte filetieren. Saft mit Honig, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen. Chicorée und Orangenfilets in das Dressing geben und gut vermischen. Vor dem Servieren mit Mandeln bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.