# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2024
# Vorspeise mit Nelson Müller

**Tung Nguyen**

## Zucchini-Rosen mit Tofu-Füllung, gebratenen Kräuterseitlingen und Orangenfilets

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Zucchini-Rosen:**
2 Zucchini
300 g Seidentofu
5 cm Ingwer
Butter, zum Braten
50 g helle Misopaste
Sojasauce, zum Abschmecken
1 Bund Schnittlauch

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Schnittlauch waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Seidentofu fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen. Tofu hinzugeben und kurz braten. Miso hinzugeben, vermengen und mit Sojasauce abschmecken. Anschließend die Masse vermengen.

Zucchini waschen und trockentupfen. Mit einem Sparschäler die Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden. Die Zucchini- und Ingwerstreifen zu vier Rosen formen und ggf. mit Zahnstochern fixieren. Anschließend die Mitte der Rosen mit der Seidentofu-Masse füllen und für ca. 15 Minuten im Ofen garen.

**Für die Kräuterseitlinge:**
300 g mittelgroße Kräuterseitlinge
1 Orange, Abrieb & Filets
1 Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und in gleichmäßige Scheiben der Länge nach schneiden. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Orange heiß abspülen, Schale reiben und auffangen. Anschließend die Orange filetieren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldbraun von beiden Seiten anbraten. Vor dem Servieren mit Salz und Orangenabrieb würzen und mit Petersilie garnieren. Pilze im Wechsel mit den Orangenfilets auf dem Teller anrichten.

**Für die Garnitur:**
Schwarzer Sesam, zum Garnieren

Sesam über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.