

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Björn Freitag**



Peter Kùlpmann

**Auberginen-Involtini mit Honig-Panko-Crunch,  
 Buttermilch-Polenta und Peperonata**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Auberginen-Involtini mit  
 Honig-Panko-Crunch:**

1 große Aubergine  
 1 Knoblauchzehe  
 125 g Ziegenfrischkäse  
 2 EL Portwein  
 2 TL Honig  
 5 EL Olivenöl  
 25 g Rosinen  
 20 g Pinienkerne  
 3 TL Panko  
 3 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aubergine waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben zusammen mit zwei Thymianzweigen und der angedrückten Knoblauchzehe von beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosinen in Portwein kurz aufkochen, anschließend abgießen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseitestellen.

Honig, Panko und Olivenöl zu einer streichfähigen, zähen Masse verrühren. Ziegenfrischkäse mit den Thymianblättchen, den Rosinen und der Hälfte der Pinienkerne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung gleichmäßig auf den Auberginenscheiben verstreichen, diese vorsichtig aufrollen und mit der Öffnung nach unten in eine Auflaufform setzen. Involtini mit der Honig-Panko-Mischung bedecken und im Ofen 5 Minuten überbacken.

**Für die Buttermilch-Polenta:**

100 g Polenta  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 60-80 g Butter  
 40-50 g Montello  
 300 ml Gemüsefond  
 300 ml Buttermilch  
 1 EL Ahornsirup  
 1 Prise Chilipulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch leicht andrücken und in etwas Butter in einem Topf kurz anschwitzen, dann wieder entfernen. Gemüsefond und Buttermilch in den Topf geben und aufkochen lassen. Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen und bei niedriger Hitze etwa 10–15 Minuten sanft quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt. Anschließend die restliche Butter und den Montello einrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft, Ahornsirup, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Polenta kurz mit einem Stabmixer aufmixen, bis sie besonders fein und cremig ist.

**Für die Peperonata:**

- 1 rote Spitzpaprika
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Orange, Abrieb
- 150 ml Gemüsefond
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Chilipulver
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Zwiebel zusammen mit dem Zucker darin glasig bis leicht karamellisiert anschwitzen. Spitzpaprika entkernen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides zu den Zwiebeln geben und etwa 3 Minuten mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, den Gemüsefond angießen und die Mischung etwa 10 Minuten sanft einkochen lassen. Anschließend mit Chilipulver, Salz und Pfeffer sowie etwas Orangenabrieb abschmecken.

Zum Schluss die Peperonata mit einem Stabmixer fein pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.