

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2026** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Seda Tufan

Auberginen-Tacos mit Ricotta-Füllung auf Tomaten-Konfit und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen:

2 große Auberginen
 Agavendicksaft, zum Glasieren
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen in gleichmäßige, ca. 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben beidseitig kräftig salzen und beiseitestellen. Dann die gesalzenen Auberginen mit Küchenpapier gut trockentupfen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Kurz bevor sie fertig sind, die Oberseite der Scheiben dünn mit Agavendicksaft bestreichen und kurz karamellisieren lassen.

Für die Ricotta-Füllung:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
 250 g Ricotta
 50 g Parmesan
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben, Schnittlauch hacken.

Ricotta, Parmesan, Schnittlauch, Zitronenabrieb, einen Spritzer Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatrühren.

Für den Mantel:

50 g Pistazien
 ½ Bund Schnittlauch

Pistazien klein hacken. Schnittlauch hacken. Die kleingehackten

Pistazien mit dem fein geschnittenen Schnittlauch in einer kleinen Schale vermischen.

Für die Fertigstellung:

Die Auberginenscheiben etwas abkühlen lassen. Die Ricotta-Creme auf eine Hälfte der Auberginenscheibe geben und die Scheibe vorsichtig zusammenklappen (wie ein Taco). Die offene Seite in den Pistazien-Schnittlauch-Mix drücken, sodass der grüne Crunch an der Creme haftet.

Für das Tomaten-Konfit:

300 g Cherrytomaten
 3 Knoblauchzehen
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten und Knoblauch mit etwas Olivenöl mischen. Im Backofen ca. 15-20 Minuten backen, bis die Haut aufplatzt und die Tomaten weich sind. Tomaten kurz abkühlen lassen und vorsichtig häuten. Den austretenden Saft abgießen. Fruchtfleisch grob mixen. Nicht zu fein mixen, denn das Konfit soll Textur haben. Die Masse durch ein Sieb streichen/abtropfen lassen, damit sie kompakt wird und nicht wässert.

Für das Basilikum-Öl:

1 Bund Basilikum
 150 ml neutrales Öl

Basilikum und neutrales Öl in einem Mixer sehr fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Das grüne Öl in einen Spritzbeutel füllen. Den Spritzbeutel mit der Spitze nach unten aufhängen und ruhen lassen. Das Wasser aus dem Basilikum wird sich mit der Zeit ganz unten in der Spitze sammeln, das reine Öl schwimmt oben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.