

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. August 2026 ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Ulrich Reutlinger

Baskische Paprika-Eier mit frittiertem Käse

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprika-Eier:

2 rote Paprikaschoten
 2 gelbe Paprikaschoten
 1 große rote Zwiebel
 6 Eier
 10 ml Weißweinessig
 20 ml Olivenöl + Olivenöl, zum
 Anbraten
 1 Bund Dill
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die gelben und roten Paprika halbieren, entkernen und im heißen Wasser 5 Minuten blanchieren. Abschrecken und in Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen. Dill hacken und mit Zwiebeln unterheben.

Die Eier 10 Minuten hart kochen. Dann pellen und in Scheiben schneiden. Eierscheiben in einer Reihe auf Teller legen, Paprika darüber auslegen und die Vinaigrette darüberträufeln.

Für den Käse:

200 g Manchego, mit mikrobiellem Lab
 2 Eier
 Semmelbrösel, zum Panieren
 Mehl, zum Panieren

Käse in Stücke schneiden, erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und anschließend in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Bund Dill

Dill fein hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.