

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2026** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Christopher Sniezyk

**Cremige Burrata mit geschmorten Kirschtomaten,
gerösteten Pinienkernen, Basilikum-Öl und
selbstgebackenem Mini-Brot**

Zutaten für zwei Personen

Für die Burrata:

4 Mini-Burrata
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Burrata 20–30 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen.

Erst kurz vor dem Servieren aufschneiden oder leicht einreißen.

Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten und die Pinienkerne:

300 g bunte Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 EL flüssiger Honig
10 g Pinienkerne
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten mit Olivenöl, Honig, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen.

Anschließend für etwa 15 Minuten schmoren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Für das Öl:

2 Bund Basilikum
80 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Basilikum mit Olivenöl fein mixen. Mit Salz abschmecken.

Für das Mini-Brot:

200 ml Buttermilch
1 EL Olivenöl
250 g Weizenmehl, Type 550 oder 405
2 ½ TL Backpulver
½ TL Salz

Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Buttermilch und Olivenöl dazugeben. Alles nur kurz zu einem glatten Teig vermengen, nicht lange kneten. Ein kleines, rundes Brot formen. Mit einem scharfen Messer oben kreuzweise einschneiden. Optional leicht mit Mehl bestäuben. Brot 20-22 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.