

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Amir Ben Salem

**Crostini mit Tomate, Tête de Moine, gerösteten
Sonnenblumenkernen und Balsamico-Perlen**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Käse und die
Gewürzmischung:**

80 g Tête de Moine, am Stück
 ½ Zitrone, Abrieb ca. ½ TL
 1 TL edelsüß Paprikapulver
 ½ TL Chili
 1 Prise Salz

Ca. ½ Teelöffel Zitronenabrieb, Paprikapulver, Chili und Salz miteinander vermengen. Käse mit Hilfe einer Käse-Girrolle schaben und die Käserosetten durch die Gewürzmischung ziehen, so dass ein dekorativer Rand entsteht.

Für die Tomaten:

3 gelbe Tomaten
 3 schwarze Tomaten
 3 Flaschentomaten
 1 kleine Schalotte
 ¼ Zitrone, ca. 1 TL Saft
 1 EL Olivenöl
 ½ TL Zucker
 1 TL Salz

Tomaten schneiden, Fruchtfleisch herausnehmen und Tomaten fein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides mit den anderen Zutaten mischen und mit Salz abschmecken.

Für die Balsamico-Perlen:

100 ml dunkler Balsamicoessig
 400-500 ml neutrales Öl
 3 g Agar-Agar

Das Öl in ein schmales Gefäß füllen und für mindestens 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Es muss eiskalt sein, damit die Perlen fest werden.

Balsamicoessig mit dem Agar-Agar in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Masse etwa 1-2 Minuten leicht köcheln lassen, damit sich das Geliermittel vollständig auflöst.

Topf vom Herd nehmen und die noch warme Flüssigkeit in eine Pipette oder Spritze aufziehen. Dann die Flüssigkeit tropfenweise in das eiskalte Öl geben. Die Tropfen sinken zu Boden und formen sich dabei zu festen Perlen. Das Öl vorsichtig durch ein feines Sieb gießen, um die Perlen aufzufangen.

Für die Fertigstellung:

1 Ciabatta
 1 EL Sonnenblumenkerne
 Olivenöl, zum Braten

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl scharf anbraten. Brot in Scheiben schneiden und in Olivenöl knusprig anbraten.

Crostini auf Teller geben. Tomaten und Sonnenblumenkerne darauf verteilen, Käse und Perlen draufsetzen.