

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Anita Groth

**Fruchtiger Sommersalat mit gefüllten Kirschtomaten,
grünem Pesto und Brot-Chip**

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

50 g Salat Tricolor, z.B. Lolo Rosso,
 Lolo Bianco, Eichblattsalat
 2 Flaschentomaten
 ½ säuerlichen Apfel, z.B. Elstar
 10 helle, kernlose Weintrauben
 ½ Granatapfel
 2 Zitronen, Saft
 50 g Schafskäse
 1 TL mittelscharfer Senf
 3 EL Honig
 3 EL Himbeeressig
 6 EL Olivenöl
 100 g Walnüsse
 4 EL getrocknete Rosinen
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Walnüsse rösten, dann grob hacken.

Tomaten vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien, in feine Stifte schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Weintrauben waschen und halbieren. Granatapfelkerne auslösen. Tomaten, Apfel, Granatapfelkerne und Rosinen vermengen.

Saft von zwei Zitronen in einem Topf mit Zucker aufkochen.

Eingekochten Sud mit Senf, Honig, Himbeeressig, Olivenöl und Salz zu einem Dressing vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit Tomaten-Apfel-Mischung vermengen, dann Dressing und Walnüsse zugeben und alles gut vermengen. Mit etwas Schafskäse bestreuen.

Für die gefüllten Kirschtomaten:

10 Kirschtomaten
 1 Chilischote
 1 Zitrone, Abrieb
 100 g Schafskäse
 50 g Sahne
 1-2 Zweige Majoran
 1-2 Zweige Thymian
 10 Blätter Basilikum

Kirschtomaten aushöhlen, mit Piment d'Espelette, Paprikapulver und etwas Salz würzen.

Aus Schafskäse, Sahne, Zitronenabrieb, feingehackter Chili und etwas getrockneter Chili eine Creme anrühren. Mit Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten mithilfe eines Spritzbeutels oder kleinen Löffels füllen. Mit je einem Basilikumblatt garnieren.

Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Geräuchertes Paprikapulver, zum
 Abschmecken
 Getrocknete Chili, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

10 g Babyspinat
1 Bund Basilikum
¼ Bund glatte Petersilie
½ Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb & Saft
50 g Parmesan
25 g Walnusskerne
25g Cashewnüsse
150 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse und Cashews anrösten. Abkühlen lassen. Babyspinat kurz in heißem Wasser blanchieren, abschrecken und ausdrücken. Knoblauch abziehen. Saft einer halben Zitrone auspressen. Parmesan reiben.

Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit Hilfe eines Pürierstabs zu einem Pesto verarbeiten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Brot-Chip:

¼ Laib großporiges
Weizensauerteigbrot vom Vortag
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl

Vier sehr dünne Scheiben vom Sauerteigbrot abschneiden, auf ein Backblech legen und sehr dünn mit Olivenöl bestreichen. Mit Rosmarin belegen und ca. 6-8 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.