

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2026**  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Fabian Schwarz**

**Gazpacho und Röstbrot mit geschmorten Tomaten,  
 Basilikum-Pesto und Burrata**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gazpacho:**

500 g reife Tomaten  
 1 rote Paprika  
 ½ Salatgurke  
 1 kleine rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Weißweinessig  
 3 EL natives Olivenöl  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten, Paprika, Gurke und Zwiebel putzen und grob schneiden. Knoblauch abziehen, zugeben und alles zusammen fein pürieren. Mit Olivenöl und Weißweinessig abschmecken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, sodass eine glatte, klare Konsistenz entsteht. Bis zum Servieren kaltstellen.

**Für das Röstbrot:**

2 Scheiben Sylter Sauerteigbrot  
 Olivenöl, zum Braten

Sauerteigbrot in längliche Streifen schneiden. Brotstreifen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun und knusprig rösten.

**Für die geschmorten Tomaten und**

**Burrata:**

200 g Kirschtomaten  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Kugeln Burrata  
 Olivenöl, zum Schmoren  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Kirschtomaten halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl, angedrücktem Knoblauch, Salz und einer Prise Zucker bei mittlerer Hitze langsam schmoren, bis sie weich sind und ihr Aroma konzentrieren.

Burrata leicht temperieren und vorsichtig öffnen.

**Für das Pesto:**

½ Knoblauchzehe  
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb  
 30 g Parmesan  
 1 EL weißer Balsamicoessig  
 60 ml Olivenöl  
 50 ml neutrales Pflanzenöl  
 30 g blanchierte Mandeln  
 1 Bund Basilikum  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Parmesan grob reiben. Alle Zutaten zu einem Pesto verarbeiten und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

Olivenöl, zum Beträufeln  
 2 Zweige Basilikum

Pesto auf das geröstete Brot geben, mit Burrata und geschmorten Tomaten toppen. Mit Olivenöl beträufeln. Suppe mit Basilikum garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.