

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2026** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Jens Wienand

Gazpacho & Grilled Cheese-Sandwich mit Pesto & Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho:

500 g reife Tomaten
 ½ Salatgurke
 1 rote Paprika
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 kleine grüne Peperoni
 ½ Zitrone, Saft
 3 Scheiben Toastbrot
 100 ml Gemüsefond
 4 EL Olivenöl
 3 EL Himbeeressig
 ½ Bund Basilikum
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten blanchieren und anschließend häuten. Den Strunk entfernen. Zwiebeln abziehen und grob schneiden. Knoblauch abziehen. Paprika entkernen und grob schneiden. Peperoni klein hacken. Toastbrot, Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Gemüsefond, Olivenöl, Himbeeressig, Basilikum, 1 Prise Zucker und 1 Prise Pfeffer in den Standmixer geben und fein pürieren. Im Eisfach abkühlen lassen. Zum Schluss mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
 ½ Zitrone, Saft
 150 ml neutrales Öl
 1 TL Senf
 Salz, aus der Mühle

Ei trennen. Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und Öl in ein hohes Gefäß geben und sanft zu einer Mayonnaise hochziehen.

Für das Pesto:

100 g getrocknete Tomaten, in Öl
 1 Chilischote
 1 Knoblauchzehe
 20 g Parmesan
 50 ml Olivenöl
 1 EL Tomatenmark
 30 g geröstete Mandeln
 1 TL Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Alle Zutaten im Multizerkleinerer zu einem Pesto verarbeiten.

Für das Sandwich:

2 Scheiben Weißbrot
1 Scheibe Edamer
1 Scheibe Gruyère
1 Scheibe Red Leicester
Butter, zum Anbraten
Pesto, von oben
Mayonnaise, von oben

Innenseiten der Weißbrotscheiben mit Pesto bestreichen. Edamer, Gruyère und Red Leicester darauflegen. Weißbrotscheiben zusammenklappen und die Außenseite mit Mayonnaise bestreichen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter anbraten, bis der Käse schmilzt und die Kruste goldbraun ist. Vor dem Servieren diagonal halbieren und jeweils eine Hälfte servieren.

Für den Coleslaw:

1 kleiner Weißkohl
1 Karotte
1 kleiner Apfel
½ Zitrone, Saft
150 ml Buttermilch
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl fein hobeln und salzen. Karotten schälen, Apfel vom Kerngehäuse befreien und beides raspeln. Gesalzenen Weißkohl kneten. Anschließend Weißkohl, Karotten und Apfel in eine Schüssel geben. Buttermilch, 2 EL Zitronensaft, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über das Gemüse geben, gut durchmischen und etwas ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.