

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Knusprig & Cremig" mit Robin Pietsch



Jacqueline Glasmeyer

Gebackene Burrata mit Tomaten-Carpaccio, Balsamico-Reduktion, gerösteten Pinienkernen, Croûtons und Basilikum-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Basilikum-Eis:

½ Zitrone, Saft & Abrieb
1 große Bund Basilikum
2 Eier, Größe M
300 g Schmand
150 ml Sahne
20-30 g Zucker

Die Basilikumblätter putzen, waschen, abtrocknen und kleinschneiden. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Masse in eine Eismaschine geben und fest werden lassen.

Für die gebackene Burrata:

2 Kugeln Burrata
1 Ei
4 EL Mehl
60 g Paniermehl
60 g Panko
1 Schuss Milch
Pflanzenöl, zum Frittieren
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Panierstraße aus Mehl mit etwas Salz und Chili, gewürztem verquirltem Ei, Semmelbröseln und Panko bereitstellen. Burrata abtropfen lassen und auf einem Küchentrepp vorsichtig abtropfen lassen. Burrata nacheinander zuerst in Mehl, dann im aufgeschlagenen Ei und anschließend in Paniermehl wälzen. Das Ganze ohne Mehl wiederholen dabei Panko statt Paniermehl verwenden. Panierte Burrata ca. 5-10 Minuten in den Froster legen. Anschließend Burrata vorsichtig mit einer Schöpfkelle ins heiße Öl der Fritteuse geben und von allen Seiten knusprig ausbacken. Vor dem Servieren leicht salzen.

Für die Tomaten:

2 große Raf Tomaten, alternativ Iberico Tomaten
1 große gelbe Tomate
1 große schwarze Tomate
1 Zitrone, Saft
1 TL flüssiger Honig
1 TL mittelscharfer Senf
Olivenöl, zum Anrühren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen und den Strunk entfernen. Mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden, alternativ dünn hobeln. Je dünner die Scheiben, desto feiner wird das Carpaccio.

Die Tomatenscheiben abwechselnd (farblich gemischt) leicht überlappend auf einem großen Teller oder einer Platte auslegen.

Den Saft einer halben bis ganzen Zitrone auspressen.

Mit einer Prise Salz, etwas frisch gemahlenem Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker und einen TL Honig sowie Senf verrühren.

Olivenöl unterrühren, bis ein emulgiertes Dressing entsteht.

Das Dressing gleichmäßig über die Tomaten träufeln.

Vor dem Servieren 5–10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

- Für die Balsamico-Reduktion:** Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem kleinen Topf Schalottenwürfel in etwas Butter glasig und farblos dünsten
1 kleine Schalotte 1 TL Butter
150 ml dunkler Portwein Portwein, Balsamico-Essig, Honig und Zucker zugeben. Alles gut verrühren.
50 ml dunkler Balsamico Auf mittlerer Hitze etwa 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit dicklich und sirupartig wird.
1 TL flüssiger Honig Sie sollte auf etwa ein Drittel ihrer ursprünglichen Menge reduziert sein.
1 EL brauner Zucker Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Reduktion durch ein feines Sieb passieren, um die Schalotten zu entfernen. Zum Schluss 1 TL kalte Butter einrühren.
- Für die Croûtons:** Die Rinde vom Weißbrot abschneiden. Danach die Scheiben in feine gleichmäßige Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Croutons goldbraun darin ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
2 Scheiben Weißbrot
3 EL Butter
- Für die gerösteten Pinienkerne:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2 EL Pinienkerne
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.