

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2026

Vorspeise mit Nelson Müller



Gerlinde Netrval

Gebratener Pfirsich mit Ziegenkäsemousse, karamellisierten Walnüssen, Balsamico-Reduktion und Grissini

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratenen Pfirsiche:

2 Pfirsiche
1 EL Butter
1 Zweig Thymian
1 EL Zucker

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker und die Thymianblättchen zugeben. Pfirsichspalten darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten goldbraun braten.

Für das Ziegenkäsemousse:

1 Zitrone, Saft
120 g Ziegenfrischkäse
1 EL Crème fraîche
80 ml Schlagsahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und 1 Teelöffel Saft auffangen. Ziegenfrischkäse mit Zitronensaft, Crème fraîche, Salz und Pfeffer glattrühren. Sahne steif schlagen und in zwei Portionen vorsichtig unterheben. Das Mousse mindestens 20 Minuten kaltstellen.

Für die karamellisierten Walnüsse:

2 EL Walnüsse
2 TL Zucker
1 Prise Salz

Zucker mit 2 Teelöffeln Wasser in einer kleinen Pfanne erhitzen.

Walnüsse zugeben und unter Rühren karamellisieren, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Auf Backpapier geben, auskühlen lassen und leicht salzen.

Für die Grissini:

30 g weiche Butter
150 g Mehl, Type 405
1 TL Backpulver
½ TL Salz

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Weiche Butter und 60 ml Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in kleine Portionen teilen und zu dünnen Stangen rollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10-12 Minuten goldbraun backen.

Für die Balsamico-Reduktion:

100 ml Aceto Balsamico
100 ml trockener Rotwein
100 ml Honig

Aceto Balsamico, Rotwein und Honig in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Anschließend bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen, bis die Reduktion eine leicht dickflüssige Konsistenz erreicht. Bis zum Anrichten abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

40 g Rucola

Rucola waschen, trockentupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.