

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



Alexander Kutsch

Gebratener Spargel mit Stracciatella di bufala, Pistazien-Pesto, karamellisierten Tomaten und in Sardellenbutter gebratene Crostini

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

6-8 Stangen grüner Spargel
 1 EL Olivenöl
 Meersalzflöcken, zum Betreuen

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spargel putzen und die holzigen Enden abschneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten im Olivenöl braten. Mit Meersalzflöcken bestreuen.

Für die Stracciatella:

250 g Stracciatella di bufala
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 8 Blätter Basilikum
 4 EL Olivenöl

Basilikum in Streifen schneiden. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann Saft auspressen. Olivenöl mit Zitronensaft und Basilikum mischen. Die Hälfte der Zitronenzesten zur Stracciatella geben und diese auf dem Teller ausstreichen. Das Zitronen-Basilikum-Öl darauf verteilen und anschließend mit den restlichen Zesten bestreuen.

Für das Pistazien-Pesto:

1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 15 g Parmesan
 100 g Pistazienkerne
 2 Zweige Basilikum
 60 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pistazien in einer Pfanne oder im Ofen rösten, dann etwas abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und hacken. Zitronensaft auspressen. Parmesan reiben.

Pistazien mit Basilikum, Parmesan, Öl und 1 Esslöffel Zitronensaft in einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten. Knoblauch dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten:

150 g Cherrytomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 3 TL Puderzucker
 3 EL Olivenöl

Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit den Tomaten, dem Öl und dem Thymian in einer ofenfesten Form mischen. Mit Puderzucker bestreuen und ca. 30 Minuten im Ofen karamellisieren.

Für die Crostini in Sardellenbutter:

4-6 Scheiben Ciabatta
 2 Sardellenfilets
 1 TL gesalzene Kapern
 ½ Zitrone, Saft
 70 g Butter

Zitrone auspressen. Butter mit Sardellenfilets, Kapern und 1 Esslöffel Zitronensaft im Mixer zu einer glatten Masse mixen.

Ciabatta-Scheiben von beiden Seiten dünn mit der Sardellenbutter bestreichen und in der Pfanne rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.