

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



**Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin-Aprikosen und
Piemonteser Haselnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:
1 Ziegenkäserolle, ca. 100 g

Den Ziegenkäse in Medaillons schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl beidseitig karamellisieren.

Für die Aprikosen:
8 reife Aprikosen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
2 EL Butter
2 EL Honig
50 ml trockener Weißwein
2 Zweige Rosmarin
Chili, aus der Mühle

Aprikosen halbieren, entsteinen und in Butter anbraten. Rosmarin und Honig dazugeben und mit Chili würzen. Mit Zitronenabrieb und -saft abschmecken, Weißwein dazugeben und weichschmoren.

Für die Haselnüsse:
50 g Piemonteser Haselnüsse

Haselnüsse in einer Pfanne leicht rösten, bis sie beginnen zu duften. Vor dem Anrichten leicht anstoßen und auf dem Ziegenkäse anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.