

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2026** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Ingrid Puchegger

Gratiniertes Gemüse-Türmchen mit Tomatensauce und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse-Türmchen:

1 Aubergine
 1 Zucchini
 2 Knoblauchzehen
 1 Chilischote
 100 g Ziegenkäserolle
 1 EL Ziegenfrischkäse
 1 EL dunkler Honig
 Olivenöl, zum Anbraten
 ¼ Bund Minze
 Zucker, zum Abschmecken
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aubergine und Zucchini in 0,5 mm Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote klein schneiden. Minze hacken. Das Gemüse mit Knoblauch, Minze, Salz, Chili, Cayennepfeffer und weißen Pfeffer würzen. Gemüse als Türmchen anrichten und Aubergine und Zucchini abwechselnd schichten. Dazwischen eine dünne Schicht Ziegenfrischkäse aufstreichen. Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und auf das Türmchen setzen. Mit Honig beträufeln und im heißen Ofen gratinieren.

Für die Tomatensauce:

200 g stückige Tomaten, aus der Dose
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Rotwein
 1 EL dunkler Balsamicoessig
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotten abziehen und hacken. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Tomaten aus der Dose aufgießen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:

4 mehligkochende Kartoffel
 40 g Butter
 125 ml Sahne
 100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Anschließend abseihen und ausdampfen lassen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Kartoffeln mixen, würzen und Butter-Milch-Gemisch dazu rühren. Sahne schlagen und unterheben.

Für die Garnitur:

1 EL Ziegenfrischkäse
 1 EL Pinienkerne
 2 Zweige Minze

Minze hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Pinienkerne und Minze über das Gericht geben. Etwas Ziegenfrischkäse auf die Tomatensauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.