

▪ 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 Knoblauchzehne

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.