

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2026 ▪**
Vorspeise mit Robin Pietsch



Fynn-Luca Brohmann

**Knusprige Polenta-Schnitten mit karamellisiertem
Tomaten-Zwiebel-Relish, Basilikumschaum und
Tapenade**

Zutaten für zwei Personen

**Für die knusprigen Polenta-
Schnitten:**

150 g Polenta
 350 ml Hafermilch
 25 g Margarine mit Butternote
 150 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 Stärke, zum Binden
 1 Prise gemahlener Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine flache Auflaufform leicht einfetten und optional mit Frischhaltefolie oder Backpapier auslegen, damit sich die Polenta später gut lösen lässt. Gemüsefond, Hafermilch und Margarine in einem Topf erhitzen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen. Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen, damit keine Klümpchen entstehen. Bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 3-5 Minuten köcheln lassen, bis eine dicke, cremige Masse entsteht. Polenta in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und vollständig auskühlen lassen. Polenta vorsichtig aus der Form lösen und in gleichmäßige Rechtecke oder Rauten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Polentaschnitten darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und sofort servieren.

**Für das karamellierte Tomaten-
Zwiebel-Relish:**

200 g Kirschtomaten
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 Olivenöl, zum Anbraten
 25 g Zucker
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Knoblauch kurz mitdünsten, ohne dass er Farbe nimmt. Tomaten hinzufügen und bei etwas höherer Hitze mitbraten, bis sie leicht zusammenfallen. Zucker einstreuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig ablöschen und alles einkochen lassen, bis eine dickliche, sirupartige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tapenade:

150 g schwarze, entsteinte Oliven
 2 TL Kapern, inkl. Kapernwasser
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 2 EL Olivenöl
 1 Zweig glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Oliven und Kapern grob abtropfen lassen. Petersilie fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Oliven, Kapern, Olivenöl, Zitronensaft und Petersilie in einen Mixer oder ein hohes Gefäß geben und kurz mixen oder grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Basilikum-Schaum:
1/2 Zitrone, Saft
80 ml Aquafaba/Kichererbsenwasser
1 Handvoll Basilikum
Salz, aus der Mühle

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob zupfen. Aquafaba, Basilikum, 1/2 Teelöffel Zitronensaft und eine kleine Prise Salz in einen Mixer oder ein hohes Gefäß geben und sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Mit einem Handrührgerät oder Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen, bis sich ein stabiler, cremiger Schaum bildet. Basilikum-Schaum direkt verwenden und erst kurz vor dem Anrichten auf die Speisen geben, damit er seine Struktur behält.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.