

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2025** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Kürbis mit Ziegenkäse-Espuma und Zwetschgenröster**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kürbis:**

¼ Hokkaido  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Kürbisspalten in einer Grillpfanne anbraten. Danach nochmal 15 Minuten in der Pfanne im Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Espuma:**

1 Stück Ingwer  
 150 g Ziegenfrischkäse  
 50 g Mascarpone  
 300 ml Kokosmilch  
 4 Sternanis  
 2 EL Gelierzucker

Kokosmilch und Mascarpone erhitzen und den Frischkäse darin auflösen. Sternanis und Ingwer dazu geben und einkochen lassen. Gelierzucker dazu geben. Einmal aufkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche füllen. Verschließen, Kapsel eindrehen und vor dem Servieren gut schütteln.

**Für das Zwetschgenröster:**

150 g Zwetschgen  
 1 Orange, Abrieb  
 1 Zitrone, Abrieb  
 Zimt, zum Würzen  
 Zucker, zum Karamellisieren

Zwetschgen halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Zwetschgen mit Zimt, Orangenabrieb sowie Zitronenabrieb in einer Pfanne einkochen lassen. Kurz vor Ende einige Zwetschgen in feine Streifen schneiden und unter die eingekochten Zwetschgen heben.

**Für die Schalotten:**

6 Schalotten  
 Neutrales Öl, zum Anbraten

Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten anbraten.

**Für die Garnitur:**

1 Beet Erbsenkresse

Erbsenkresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.