

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Johanna Pinter

Lauch-Blauschimmelkäse-Törtchen mit Nuss-Thymian-Boden, karamellisierten und eingelegten Birnen und Rucola-Radicchio-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nuss-Thymian-Boden:

100 g Walnüsse
 2 EL Butter + Butter, zum Einfetten
 2 TL Honig
 1–2 EL Mehl, zum Binden
 4 Zweige Thymian
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse 5 Minuten im Ofen rösten, bis sie duften, dann grob hacken. Nüsse noch warm mit Butter, Honig, Mehl, Thymianblättchen und Salz vermengen. In die gebutterten 10 cm-Mini-Springformen drücken, damit der Boden gut hält. Kaltstellen.

Für die Lauch-Käse-Masse:

1 kleiner Lauch
 1 Zitrone, Abrieb
 80 g Blauschimmelkäse
 40 g Gorgonzola
 240 g Frischkäse, Raumtemperatur
 2 Eier, Größe M
 2 TL Butter
 2 TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen, in feine Ringe schneiden und in Butter 4-5 Minuten andünsten. Frischkäse glattrühren, Blauschimmelkäse und Gorgonzola einbröseln und cremig einarbeiten. Eier einschlagen, kurz verrühren, aber nicht übermischen. Lauch mit Honig, Zitronenabrieb und weißem Pfeffer und Salz nach Gefühl einrühren.

Springform aus dem Kühlschrank nehmen und Masse über den hergestellten Boden gießen, dann 20-22 Minuten im Backofen backen. Dann den Wackeltest machen. Das Törtchen ist fertig, wenn die Masse in der Mitte noch leicht wackelt. Kurz ruhen lassen.

Für die Birnen:

2 Williams-Birnen, reif, aber fest
 2 TL Butter
 2 TL Honig
 1 EL Olivenöl
 3 EL Weißweinessig
 2 Zweige Thymian
 1 TL Zucker
 1 Prise Salz

Eine Birne in Scheiben schneiden und entkernen. Birnenscheiben in Weißweinessig mit Zucker, Thymian und Salz 15 Minuten einlegen. Zweite Birne halbieren, entkernen, in Fächer schneiden und in Butter mit Honig und Olivenöl goldbraun karamellisieren.

Für den Rucola-Radicchio-Salat:

100 g Rucola
 1 Kopf Radicchio
 60 g Walnusskerne
 6 EL Olivenöl
 2 TL Weißer Balsamicoessig
 1 TL Dijonsenf
 ½ TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola und Radicchio waschen und trockenschleudern. Radicchio in Streifen schneiden. Eine Vinaigrette aus Balsamicoessig, Olivenöl, Senf und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnüsse anrösten.

Für die Fertigstellung: Springform-Rand lösen, Törtchen vorsichtig auf Teller heben.
1 EL Olivenöl Karamellisierte und eingelegte Birnenscheiben abwechselnd anlegen.
Fleur de Sel, zum Würzen Rucola-Radicchio mit der Vinaigrette vermengen und drapieren.
Geröstete Walnüsse und Fleur de Sel darüber. Mit etwas Olivenöl finalisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.