

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. August 2026 ▪**
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Leche de tigre

Zutaten für zwei Personen

Für die Leche de tigre:
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 ½ rote Chilischote
 6 Limetten, Saft & Schale
 1 Orange, Saft & Schale
 1 Zitrone, Saft & Schale
 1 EL Yuzu-Saft
 1 Bund Koriander
 1 Zweig Minze
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Tigermilch „Leche de tigre“ für ein besseres Aroma einen Tag zuvor vorbereiten und ziehen lassen.

Dafür den Saft der Zitrusfrüchte auspressen. Jeweils einen Streifen der Schale mit einem Sparschäler abschälen, zum Saft geben und alles vermengen. Koriander und Minze grob schneiden. Mit angedrückten Knoblauchzehen in den Sud geben. Zwiebeln abziehen, grob würfeln und mit der Chili ebenfalls hinzugeben. Mit Yuzusaft, Salz und Zucker würzen und abgedeckt bis zum nächsten Tag kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.