

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juli 2026 ▪**
Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Zucchini, Zitrone, Pinenkerne“
Zusatzgericht von Nelson Müller



Marinierte Zucchini mit Tomaten-Oliven-Nage

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchini:

1 grüne Zucchini
 1 gelbe Zucchini
 100 ml Gemüsefond
 50 ml weißer Balsamicoessig
 Olivenöl, zum Einarbeiten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsefond und Balsamicoessig verrühren, dabei langsam das Olivenöl bis zur Emulsion einarbeiten. Vinaigrette über die Zucchini geben, alles gut vermengen und ziehen lassen.

Gelbe und grüne Zuccinischeiben stapeln. Die Zuccinistapeln am unteren Rand abschneiden beziehungsweise begradigen. Anschließend grüne und gelbe Zuccinischeiben abwechselnd in einen Servierring mit ca. 5 bis 6 Zentimeter Durchmesser schichten. Dabei von außen nach innen arbeiten, sodass auf diese Weise eine „Rose“ entsteht.

Für die gegrillte Zucchini:

1 grüne Zucchini
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien.

Zuccinistücke der Länge nach fächerartig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer heißen Grillpfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Zucchini während des Bratens mit einem Topf beschweren.

Für die Nage:

1 Tomate
 1-2 EL schwarze Kalamata-Oliven, entsteint
 1 TL Kapern
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Schale
 100 ml Gemüsefond
 50 ml weißer Balsamicoessig
 Olivenöl, zum Anschwitzen + Einarbeiten

Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl farblos

anschwitzen. Mit Weißweinessig ablöschen und einkochen lassen. Dann Gemüsefond angießen und ebenfalls einkochen lassen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale herunterschneiden. Den weißen Teil der Schale wegschneiden und entsorgen. Die restliche Schale in sehr feine Julienne schneiden.

Tomate enthäuten, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Oliven fein schneiden. Kapern hacken. Tomaten, Oliven und Kapern in den Topf zur Nage geben und vorsichtig verrühren. Zitronenzesten zugeben. Dann das Olivenöl bis zur Emulsion einarbeiten.

Für die Pinienkerne:

3-4 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig goldbraun rösten.

Für die Garnitur:

1 essbare, lila Blüte

Blütenblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.