

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Andrea Albrecht

Panierte Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Pistazien-Rucola-Creme und Knusperblatt

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

200 g Rucola
 60 g Parmesan
 40 ml Ahornsirup
 40 ml Olivenöl
 180 g Pistazienkerne
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rucola waschen, putzen und sorgfältig trocken.

Parmesan fein reiben. Zusammen mit Rucola, Pistazien, Olivenöl, Ahornsirup und etwas Salz zu einer Creme fein pürieren.

Für das Knusperblatt:

100 g zarte Haferflocken
 75 g Sonnenblumenkerne
 50 g Kürbiskerne
 50 g heller Sesam
 120 g Weizenmehl, Type 405
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Zunächst die trockenen Zutaten mischen, dann mit 350 ml Wasser verrühren und zum Schluss das Olivenöl zugeben.

Blech mit Backpapier belegen. Teig dünn auf das Blech streichen (ergibt 2 Bleche). 15 Minuten backen. Kurz herausnehmen und in Dreiecke schneiden. Weiter backen bis der Teig schön knusprig aussieht. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Für die Pfirsiche:

2 reife Pfirsiche
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 10 g brauner Zucker
 4 Zweige wilder Rosmarin
 20 ml Olivenöl

Zitrone heiß waschen und trocknen. Schale abreiben und Saft auspressen.

Pfirsiche kalt abbrausen, trocknen, halbieren und entkernen. Dann in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig leicht bissfest garen.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren und mit Zitronensaft ablöschen. Gegrillte Pfirsiche, Zitronenschale, Rosmarin sowie Olivenöl einschwenken.

Für die Burrata:

2 kleine Kugeln Burrata
 50 g Parmesan
 1 Ei
 20 ml Olivenöl
 4 EL Panko
 2 EL Mehl
 1 TL Oregano
 1 TL Knoblauchpulver
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Panko und Oregano in einem tiefen Teller mischen.

Das Ei verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauchpulver würzen. Burrata in der Mischung wenden und von allen Seiten mit Pankomischung panieren.

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen und Burrata von allen Seiten goldgelb frittieren.

Für die Garnitur: Pistazien rösten und hacken. Gericht mit Öl beträufeln und mit Pistazien und Blüten garnieren.
40 ml Olivenöl
1 EL Pistazienkerne
3-6 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.