

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Monika Schumacher

Panierte Zucchini mit Mayonnaise vom schwarzen Knoblauch, Tomaten-Pancetta-Chutney und Erbsen-Zucchini-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchini:

2 mittelgroße Zucchini
 2 Eier
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 50 g gehobelte Mandeln
 100 g Panko
 50 g Mehl
 2 EL geräuchertes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, einige Scheiben für die Erbsencreme beiseitelegen, den Rest leicht mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Abschließend mit Küchenpapier trocken tupfen. Mehl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Mandeln und Panko mischen. Eine Panierstraße aus dem gewürzten Mehl, verquirltem Ei und der Mandel-Panko-Mischung bereitstellen. Zucchinischeiben zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich in die Mandel-Panko-Mischung drücken. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und Zucchinischeiben darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun und knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Chutney:

50 g Pancetta am Stück
 150 g Kirschtomaten
 1-2 rote Chilischoten
 1 kleine rote Zwiebel
 2 EL Balsamicoessig
 2 EL Granatapfel-Essenz
 Olivenöl, zum Anbraten
 2 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pancetta in Würfel schneiden und darin knusprig anbraten.

Zwiebel abziehen und mit Chili kleinschneiden. Zur Pancetta in die Pfanne geben und alles glasig andünsten, bis die Zwiebeln weich sind. Braunen Zucker darüberstreuen und kurz schmelzen lassen, bis er leicht karamellisiert. Kirschtomaten hinzugeben und alles mit Balsamicoessig und Granatapfel-Essenz ablöschen. Chutney bei mittlerer Hitze etwa 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen und die Flüssigkeit zu einer sirupartigen Konsistenz eingedickt ist. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

3 kleine Zehen Schwarzer Knoblauch
 1 Zitrone, Saft
 1 Ei
 1 TL Senf
 120 ml neutrales Öl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Zehen des schwarzen Knoblauchs mit einer Gabel zu einer feinen Paste zerdrücken. Ei trennen und Eigelb, Senf, Zitronensaft und die Knoblauchpaste in ein hohes, schmales Gefäß geben.

Das Öl vorsichtig auf die Mischung gießen und den Stabmixer ganz unten am Boden des Gefäßes ansetzen. Den Stabmixer langsam nach oben ziehen, bis das gesamte Öl eingearbeitet ist und eine feste Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Für die Erbsen-Zucchini-Creme: Zwiebel abziehen und klein schneiden. Erbsen, Zucchini und Zwiebel in Butter und Olivenöl anbraten, mit Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Zucchiniabschnitte, von oben
- 100 g TK-Erbsen
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 100 ml Gemüsefond
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.