

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 08. Juli 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



Fabian Mahler

**Panierter Spitzpaprika mit Marie-Rose-Sauce und  
gegrilltem Pfirsich-Bohnen-Salat mit Ziegenfrischkäse**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Spitzpaprika-Schnitzel:**

4 rote Spitzpaprika  
 8 Kirschtomaten  
 5 Knoblauchzehen  
 1 Chilischote  
 ½ Limette, Abrieb  
 2 Eier  
 200 ml neutrales Öl  
 Olivenöl, zum Einreiben  
 100 g Mehl  
 200 g Panko  
 50 g gerösteter weißer Sesam  
 2 EL gemahlenes Noriblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und eine Auflaufform hineinstellen.

Paprika am Strunk etwas einstechen, sodass die Luft beim Garen entweichen kann. Knoblauch abziehen. Kirschtomaten zusammen mit dem geschälten Knoblauch, der Chili (für die Marie-Rose-Sauce) und der Paprika in eine Schüssel geben und kräftig mit etwas Olivenöl einreiben. Danach in die heiße Auflaufform geben und leicht mit Salzflocken bestreuen. Das Gemüse ca. 15 Minuten garen lassen, bis die Haut anfängt dunkel zu werden. Danach die Paprika auf einen Teller legen und etwas abkühlen lassen. Das restliche Gemüse für die Marie-Rose-Sauce beiseitestellen.

Eine Panierstraße vorbereiten: Eine Schüssel mit Mehl und Salzflocken aufstellen, eine Schüssel mit verquirltem Ei und zuletzt eine Schüssel mit Panko, Sesam, gemahlenem Noriblatt, Salz, Pfeffer und Limettenabrieb vorbereiten.

Die abgekühlten Paprika von der Haut befreien und in der Panierstraße panieren. Anschließend in Öl bei ca. 160°C in der Pfanne ausbacken.

**Für die Sauce:**

Angeröstetes Gemüse, von oben  
 1 Zitrone, Saft  
 2 Eier  
 200 ml neutrales Öl  
 20 ml Worcestershiresauce  
 100 ml Weißweinessig  
 1 EL flüssiger Honig  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Eigelbe in einer Schüssel mit etwas Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce verrühren. Unter ständigem Rühren langsam das Öl hinzugeben und zu einer Mayonnaise emulgieren. Anschließend das geröstete Gemüse zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Eventuell etwas Öl nachgeben. Mit Honig, Weißweinessig und Salz abschmecken.

**Für den Salat:** Bohnen putzen, in ca. 7 cm lange Stücke schneiden und in einer Schale mit etwas Öl und Salzflocken mischen. Grillpfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Bohnenstücke gleichmäßig in der Pfanne verteilen und mit einem Topf beschweren. Von beiden Seiten angrillen, bis ein schönes Muster entsteht, die Bohnen aber noch knackig sind.

200 g grüne breite Bohnen  
3 Pfirsiche  
1 Zitrone, Saft  
100 ml Weißweinessig  
1 TL flüssiger Honig  
Olivenöl, zum Abschmecken  
20 g geröstete Salzmandeln  
1 Bund Minze  
Salzflocken, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze und Mandeln fein hacken. Pfirsiche vierteln und den Stein entfernen.

In einer Schale die gegrillten Bohnen mit der gehackten Minze und den Mandeln vermengen und mit etwas Honig, Zitronensaft, Salzflocken, Olivenöl und eventuell Weißweinessig abschmecken. Pfirsiche auf den beiden Schnittseiten scharf angrillen.

**Für die Fertigstellung:** Bohnen mit den gegrillten Pfirsichen, dem Ziegenfrischkäse und Salzflocken garnieren.

2 Ziegenfrischkäse-Taler, mit  
mikrobiellem Lab  
Salzflocken, zum Würzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.