

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2025** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Luisa Wilmerding

**Panna cotta vom Ziegenfrischkäse mit Tomaten-
Aprikosen-Chutney und Basilikum-Pesto**

Zutaten für zwei Personen

Für die Panna cotta:

100 g Roggenknäckebrot
 150 g Ziegenfrischkäse
 100 ml Sahne
 50 g Butter
 1 Bund Basilikum
 3 Blätter Gelatine

Das Knäckebrot zerkleinern und mit der Butter in einem Topf kurz anrösten lassen. Dann mithilfe eines Servierings auf einem Teller anrichten und die Brösel fest andrücken.

Sahne und Ziegenfrischkäse getrennt voneinander aufschlagen. Die Hälfte des Ziegenfrischkäses mit dem Basilikum pürieren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mit einem Esslöffel der Frischkäsemasse leicht erhitzen, bis sich die Gelatine auflöst. Anschließend in beide Teile des Frischkäses die Sahne unterheben und mit Salz abschmecken. Die Masse auf die Brösel geben und im Gefrierfach bis zum Anrichten kaltstellen.

Für das Chutney:

10-15 Cherrytomaten
 1 kleine Zwiebel
 1 kleine Chilischote
 2-3 Aprikosen
 2-3 cm Ingwer
 2-3 Aprikosen
 1 EL Honig + Honig zum Abschmecken
 1 EL weißer Balsamicoessig
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel anziehen, mit etwas Chili fein hacken und in Olivenöl glasig anbraten. Tomaten vierteln. Aprikosen vom Kern befreien und in ähnlich große Stücke wie die Tomaten schneiden. Tomaten und Aprikosen zusammen in einen Topf geben. Essig, Honig und etwas Wasser zugeben und einkochen lassen. Ingwer schälen und reiben. Chutney mit Ingwer, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pesto:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 50 g Parmesan
 150 ml neutrales Öl
 Olivenöl, zum Abschmecken
 60 g Pinienkerne
 1 Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Parmesan reiben.

Basilikum zupfen, waschen und zusammen mit dem Öl, den Pinienkernen und Parmesan in ein Gefäß geben. Mit dem Mixstab pürieren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.