

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Alexander Schwindt

Gemüsepfanzerl mit mediterranem Zartweizen, Pesto und Ofen-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfanzerl:

125 g Zucchini
 125 g Karotte
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Zwiebel
 1 Ei
 20 g Grana Padano
 100 g Feta
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 3 EL Semmelbrösel
 1 EL Mehl
 1 Prise Zucker
 3 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Zucchini und Karotte waschen, trockentupfen, von Enden befreien, raspeln und mit Salz in einer Schüssel mischen. Beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Grana Padano reiben. Gemüseraspel, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Mehl, Semmelbrösel, Grana Padano, Paprikapulver, Zucker und Ei gut mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen Buletten mit Feta in der Mitte formen und in Semmelbrösel wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten von jeder Seite in 3-4 Minuten goldbraun braten.

Für den Zartweizen:

125 g Zartweizen
 ½ Zucchini
 ½ Fenchel
 1 Stangensellerie
 ½ gelbe Paprika
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Peperoncini
 5 schwarze Oliven
 50 g Parmesan
 20 g Pinienkerne
 100 ml Gemüsefond
 200 ml gehackte Tomaten
 200 ml passierte Tomaten
 1 Zweig Rosmarin
 20 g Basilikum
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Oregano
 2 Lorbeerblätter
 1 TL Piment d'Espelette
 1 Prise Zucker

Paprika im Ofen bei 200 Grad „verbrennen“ lassen, sodass sich später die Haut abziehen lässt. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Fenchel und Sellerie putzen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Peperoncini der Länge nach aufschneiden und auch fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und alles darin glasig dünsten. Nun den Zartweizen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Fond und gehackten Tomaten aufgießen und köcheln lassen. Paprika aus dem Ofen nehmen und die Haut lösen. Zucchini schälen, von Enden befreien und mit der Paprika in feine Würfel schneiden. Paprika und Zucchini zum restlichen Gemüse und Zartweizen. Lorbeerblätter abzupfen. Thymian, Rosmarin, Oregano und die Hälfte des Basilikums abrausen, trockenwedeln. Kräuter und Lorbeerblätter dazu geben. Alles mit zerkleinerten Oliven, Salz, Piment, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Parmesan reiben und dazugeben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikum abrausen, trockenwedeln und das Gemüse mit Kernen und Basilikum garnieren.

2 EL Olivenöl, zum Andünsten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Pesto: Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum, Öl, Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne in einen Mixer und mit Salz und Pfeffer würzen

1 Knoblauchzehe
20 g Parmesan
10 g Pinienkerne
50 ml Olivenöl
30 g Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Tomaten: Tomaten mit Stiel und Grün waschen, trockentupfen und auf ein Blech legen. Jede Tomate einstechen. Knoblauch abziehen und hacken und mit Öl und Honig verrühren. Die Mischung auf den Tomaten verteilen.

300 g Cherry-Tomaten (noch an der Rispe)
1 Knoblauchzehe
1 EL Honig
3 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
Grobes Meersalz

Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazulegen. Tomaten mit Salz bestreuen und im Ofen (Mitte) bei 200 Umluft (ohne Vorheizen) in 10-15 Minuten fertig garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.