

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Salate 2.0" von Zora Klipp



Lisa Burger

Sommersalat mit Kräuter-Holunder-Vinaigrette, miso-glasierten Nektarinen, gepickelten Zwiebeln, Ziegenkäse-Espuma, Salzbrezel-Granola und Zitronenthymian-Grissini

Zutaten für zwei Personen

Für die Nektarinen:

1 Nektarine
 1 EL Misopaste
 2 TL Agavendicksaft
 Olivenöl, zum Braten

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nektarine in Scheiben schneiden. In einer kleinen Schale die Misopaste und Agavendicksaft mit etwas Wasser vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Nektarinscheiben von beiden Seiten anbraten. Kurz vor Ende die Miso-Glasur dazu geben und die Nektarinen nochmal kurz darin schwenken.

Für die Zwiebeln:

1 kleine rote Zwiebel
 50 ml Apelessig
 ½ TL Senfkörner
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz

Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und in ein hitzebeständiges Gefäß geben. Essig mit 50 ml Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und Senfkörnern erhitzen und dann in das Gefäß mit den Zwiebeln geben. Bis zur Verwendung ziehen lassen.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Espuma:

½ Zitrone, Saft
 100 g Ziegenfrischkäse
 50 g Sahne
 50 g saure Sahne
 2 TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Espuma-Flasche im Vorfeld kaltstellen.

Zitrone halbieren und 2 TL Saft auspressen. Alle Zutaten zusammen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche abfüllen. Eine Patrone auf die Flasche schrauben und ca. 12-mal kräftig schütteln.

Bis zur Verwendung kaltstellen und vor dem Servieren nochmal kräftig schütteln.

Für das Granola:

6 Salbstangen
 2 EL Macadamianüsse
 2 EL gerösteter weißer Sesam
 1 TL Tahini
 1 TL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Salbstangen zerkleinern. Macadamia grob hacken.

Zerkleinerte Salbstangen, Macadamia und Sesam mit Tahini und Olivenöl vermengen und etwas salzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 7 Minuten knusprig backen.

Für die Grissini:

1 Zitrone, Abrieb
2 Eier
2 EL Sahne
20 g Olivenöl
4 Zweige Zitronenthymian
5 EL gerösteter weißer Sesam
100 g Mehl
½ TL Backpulver
½ TL Salz
Salz, aus der Mühle

Zitronenthymian fein hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Ein Ei, Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenabrieb, Zitronenthymian und Olivenöl in einer Küchenmaschine verkneten. Ggf. nachsalzen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in dünne Streifen schneiden.

Zweites Ei mit Sahne verquirlen. Die Stangen mit der Ei-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Für die Vinaigrette:

¼ Zitrone, Abrieb & Saft
2 EL Holunderblütensirup
2 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Sesamöl
1 Zweig Basilikum
1 Zweig Zitronenthymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Holunderblütensirup, Balsamicoessig, Öl, Zitronensaft und Zitronenabrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenthymian und Basilikum fein hacken und zum Dressing geben.

Für die Fertigstellung:

150 g gemischter Wildkräutersalat mit
Rucola
½ Gurke
1 Zitrone, Abrieb
1 Zweig Basilikum
1 Zweig Zitronenthymian
3-4 essbare Blüten, z.B. Veilchen

Salat waschen, trockenschleudern und mit dem Dressing vermengen. Auf einen Teller geben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Gurke in dünne Scheiben schneiden und diese jeweils halbieren.

Gurkenscheiben und Nektarinen-Spalten auf dem Teller arrangieren.

Espuma aufspritzen und das Salzbrezel-Granola, die gepickelten

Zwiebeln sowie etwas Zitronenabrieb darüber geben. Mit Blüten,

Zitronenthymian und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.