

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Tomaten" mit Viktoria Fuchs



Verena Lehmann

Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Panko-Burrata, geeister Tomate, Filo-Röllchen mit Tomaten-Parmaschinken-Füllung, gepickelten Zwiebeln und Basilikum im Tempuramantel

Zutaten für zwei Personen

Für die Burrata:

1 Kugel Burrata
100 g Butter
100 g Panko
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Basilikum klein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und Panko anschließend darin rösten. Kurz bevor er die gewünschte Farbe erreicht hat, das Basilikum dazugeben und verrühren. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Burrata darin wälzen und auf das Tomaten-Carpaccio setzen.

Für das Tomaten-Carpaccio:

2 schwarze Tomaten
2 gelbe Tomaten
1 Limette, Saft
1 EL Senf
2 EL heller Balsamicoessig
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten dünn aufschneiden und auf dem Teller drapieren. Senf mit dem Essig mischen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft vermengen. Anschließend nach und nach das Öl dazu geben und verrühren. Tomaten leicht mit der Vinaigrette bestreichen.

Für die geeiste Tomate:

1 grüne Tomate

Tomate in das Eisfach legen. Nach 30 Minuten herausnehmen und am Ende fein über die Burrata hobeln.

Für die gepickelten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
30 ml weißen Balsamicoessig
1 EL Zucker
1 EL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, fein hobeln, mit Salz und Zucker vermengen und ein wenig einmassieren. Balsamicoessig dazugeben und gelegentlich umrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum:

1 Ei
270 ml eiskaltes sprudelndes Wasser
Neutrales Öl, zum Frittieren
8 Blätter Basilikum
100 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
1 Prise Backpulver
Salz, aus der Mühle
4 Eiswürfel

Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, mit eiskaltem Wasser zu einem dünnflüssigen Teig anrühren, Ei und Eiswürfel dazugeben und den Basilikum durch den Teig ziehen.

Basilikumblätter ca. 2 Minuten in die Fritteuse geben. Blätter anschließend salzen.

Für das Tomatenröllchen:

2 Blätter Filoteig
2 schwarze Tomaten
2 Scheiben Parmaschinken
20 g Parmesan
1 Ei
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten und Schinken klein schneiden und in einem Topf mit Butter anbraten bis die Tomaten schmelzen. Topf vom Herd nehmen und Parmesan unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filoteig in Dreiecke schneiden. Füllung darauf verteilen, einrollen und das Ei zum Verkleben nutzen. Ca. 5 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.