

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. August 2026 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Tomaten" mit Björn Freitag



Cornelia Koall

Dreierlei Tomaten-Pasta-Türmchen mit Burratacreme

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier
140 g Mehl, Type 00
Salz, aus der Mühle

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe, ein Vollei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine bis Stufe 4 oder 5 ausrollen. Aus den Teigbahnen 18 Kreise in 8 cm Größe ausstechen. Teigkreise in gesalzenem Wasser 3 Minuten kochen.

Für alle Füllungen:

1 größere Gemüsezwiebel
6 Knoblauchzehen
5 EL Weißwein
3 EL Wermut
3 EL Anislikör
Dunklen Balsamicoessig, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Anschwitzen
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für alle drei Füllungen Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im Olivenöl andünsten. Mit etwas Weißwein, Wermut und Anislikör ablöschen. Mit Balsamicoessig abschmecken. Mit Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

In drei Portionen teilen und jeweils für die drei Füllungen nutzen.

Für das gelbe Türmchen:

3 gelbe Tomaten
1 gelbe Paprikaschote
2 EL gesalzene, trockene Kapern
1 Zweig Basilikum
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gelbe Tomaten einritzen, kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Fruchtfleisch aushöhlen und aufbewahren. Restliche Tomaten in Würfel schneiden.

Paprika schälen, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln.

Gewürfelte Tomaten und Paprika zu der Schalotten-Knoblauch-Mischung (siehe oben) geben und mit andünsten. Kapern und Basilikum hacken. Kapern und Basilikum unterheben und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das grüne Türmchen:

3 grüne Tomaten
½ Aubergine
1-2 EL schwarze, entsteinte
Kalamataoliven
1 TL Tomatenmark
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grüne Tomaten einritzen, kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Fruchtfleisch aushöhlen und aufbewahren. Restliche Tomaten in Würfel schneiden.

Aubergine putzen und würfeln. Mit gewürfelter Tomate und Tomatenmark zu der Schalotten-Knoblauch-Mischung (siehe oben) geben und mit andünsten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Oliven hacken und unterheben.

Für das rote Türmchen:

3 rote Tomaten
3-4 cm Ingwer
1 Limette, Abrieb & Saft
1 TL Tomatenmark
3 EL Rotwein
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL gemahlener Koriander
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Tomaten einritzen, kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Fruchtfleisch aushöhlen und aufbewahren. Restliche Tomaten in Würfel schneiden.

Gewürfelte Tomaten mit Tomatenmark zu der Schalotten-Knoblauch-Mischung (siehe oben) geben und mit andünsten. Mit Rotwein ablöschen. Ingwer schälen und reiben. Tomaten-Mischung mit Ingwer, Limettenabrieb, Limettensaft, Kardamom, Koriander, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

1 gelbe Tomate
1 grüne Tomate
1 rote Tomate
150 g Butter
50 g Parmesan
Olivenöl, zum Marinieren
Zucker, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Die einzelnen Türmchen schichten. Dafür je ein Nudelblatt und Füllung abwechselnd stapeln. In das gelbe und rote Tomaten-Türmchen geriebenen Parmesan einarbeiten.

Butter in einer Pfanne schmelzen.

Tomaten in Scheiben schneiden. Von jeder Tomatenfarbe zwei Scheiben mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren und kurz in der Butter schwenken. Diese Tomatenscheiben bilden den Abschluss der jeweiligen Türmchen. Ggf. etwas flüssige Butter über die Türmchen träufeln.

Für die Sauce:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
150 g Burrata inkl. Wasser/Flüssigkeit
100 g Mascarpone
100 g Frischkäse
110 ml Olivenöl
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren. Konsistenz mit Burrata-Wasser steuern. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.