▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2026 ▪
Vorspeise mit Robin Pietsch



Jessika Wittwer

Tomaten-Tatar mit Burrata-Creme, Basilikum-Zitronen-Öl und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:
500 g reife, aromatische Tomaten
1 kleine Schalotte
1 TL Kapern
1 Zitrone, Abrieb
1 TL weißer Balsamicoessig
1 TL Dijonsenf
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 TL Piment d´Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten kreuzweise einritzen und kurz mit kochendem Wasser übergießen und anschließend kalt abschrecken. Die Haut abziehen.

Tomaten vierteln und die wässrigen Kerne entfernen. Schalotte abziehen und fein hacken. Kapern fein hacken und mit Tomatenfruchtfleisch und Schalotte vermengen. Dijonsenf, Balsamicoessig und Olivenöl dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Piment d´Espelette und einer kleinen Prise Zucker sowie Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Burrata-Creme:
1 Zitrone, Abrieb
2 Burrata, à ca. 125 g
2 EL Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwa die Hälfte der Burrata vorsichtig öffnen. Das Innere mit Sahne verrühren. Dann mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Nur kurz verrühren – sie soll cremig und leicht stückig bleiben. Die restliche Burrata später als schönes Stück auf das Tatar setzen.

Für das Basilikum-Zitronen-Öl:
½ Zitrone, Abrieb & Saft
80 ml gutes Olivenöl
1 Bund Basilikum
1 kleine Prise Salz

Basilikumblätter abzupfen und mit Olivenöl, Zitronenabrieb, einem Teelöffel Zitronensaft und Salz fein mixen und anschließend durch ein feines Sieb geben.

Für den Parmesan-Chip:
50 g Parmesan
1 TL Mehl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Mehl und etwas Pfeffer vermischen. Als kleine Häufchen auf Backpapier setzen und leicht flach drücken. Diese etwa 6-8 Minuten backen, bis der Parmesan goldbraun ist. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Danach in grobe Stücke brechen.

Für die Garnitur:
1 Zitrone, Abrieb
1 Zweig Basilikum

Basilikumblätter zupfen. Zitronenschale abreiben.

Einen Metallring mittig auf Teller setzen. Tomaten-Tatar hineinfüllen und leicht andrücken. Ring vorsichtig abheben. Einen Löffel Burrata-Creme aufsetzen und darauf eine Nocke der Burrata. Den Parmesan-Crunch dekorativ daneben und teilweise auf der Burrata platzieren. Das Basilikum-Zitronen-Öl um das Tatar verteilen. Mit Basilikumblättern und etwas Zitronenabrieb servieren.