

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Uwe Töllner

**„Vitello Portobello“ mit Kaperncreme, knusprigen
Kapern und Pfannenbrot**

Zutaten für zwei Personen

Für das „Vitello Portobello“:

2 Portobello-Pilze
 1 EL Olivenöl
 1 EL milder, heller Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze vorsichtig putzen und die Stiele entfernen. Pilze in möglichst gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden. Pilzscheiben nach Geschmack etwas mit Olivenöl, Balsamico und Salz, Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft
 1 Ei, Größe M
 150 ml Sonnenblumenöl
 2 EL heller Balsamicoessig
 2 TL scharfer Senf
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen. Ei, Zitronensaft, Balsamicoessig, Senf und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer kurz verrühren.

Sonnenblumenöl langsam zugießen und dabei mit dem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise emulgieren. Mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Für die Kaperncreme:

80 g Kichererbsen aus der Dose + 1 EL
 Kichererbsenwasser
 50 g Kapern, aus dem Glas
 3 Cornichons
 10 grüne, entsteinte Oliven
 2 Schalotten
 ½ Limette, Saft & Abrieb
 100 g Mayonnaise, von oben
 1 EL Dijonsenf
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und grob zerkleinern.

Schalotten, Kichererbsen, Kichererbsenwasser, Kapern, Cornichons, Oliven und Mayonnaise in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Limettensaft, Limettenabrieb, Senf, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die knusprigen Kapern:

2 EL Kapern
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Mehl, zum Mehlieren
 1 Prise Salz

Kapern in ein Sieb geben, gründlich abtropfen lassen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. In Mehl wälzen. Pflanzenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Kapern vorsichtig hineingeben und bei mittlerer bis hoher Hitze knusprig ausbacken, bis sie leicht aufplatzen und goldbraun sind. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für das Pfannenbrot: Joghurt, Mehl und Backpulver zu einem homogenen, weichen Teig verkneten und mit Salz würzen. Falls der Teig zu klebrig oder zu fest ist, etwas Mehl beziehungsweise Joghurt ergänzen. Teig abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig tischtennisballgroße Kugeln formen. Zu etwa 7 mm dicken und 6 cm großen Fladen ausrollen oder mit den Händen flach drücken. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Fladen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten goldbraun ausbacken. Vor dem Servieren mit flüssiger Butter bestreichen und in Sesam wenden.

Für die Garnitur: Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola und Salicorns abbrausen und trockentupfen. Gericht mit Tomaten, Kapernäpfeln, Salicorns und Rucola garnieren.

15 Kirschtomaten
4-6 Kapernäpfel
5 g Salicorns
10 g Rucola
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.