

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juli 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Angélique Leunissen

Wassermelonen-Gazpacho mit Burrata und Minz-Basilikum-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für die Espuma:

200 ml Kokosmilch
 1 EL Olivenöl
 10 Blätter Minze
 30 Blätter Basilikum
 ½ TL Agar-Agar

Die Kokosmilch mit der Minze und Agar-Agar in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. Basilikum in einen Mörser geben und mit etwas Öl zerdrücken. Alles zusammen mischen und in ein Sieb geben. In den Sahnesyphon füllen, verschließen und eine Kapsel hineingeben. Sahnesyphon zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

Für die Gazpacho:

½ Wassermelone
 ½ gelbe Paprika
 ½ rote Paprika
 ½ grüne Paprika
 2 große Tomaten
 1 Limette, Saft
 200 ml weißer Balsamicoessig
 1 Bund Basilikum

Wassermelone von der Schale befreien, entkernen und in einen Standmixer geben. Balsamicoessig, Basilikum bis auf einige Blätter für die Garnitur, und Limettensaft dazugeben und gut mixen. Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden und für die Einlage beiseitelegen.

Für den Burrata:

2 Burrata, aus mikrobiellem Lab
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burrata beim Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Fleur de Sel, zum Würzen
 1 Zweig Basilikum

Basilikum zupfen.

Tomatenwürfel in tiefe Teller legen. Burrata drauflegen. Die Wassermelonen-Gazpacho rundherum aufgießen und dreierlei Paprika auflegen. Mit Fleur de Sel und etwas Pfeffer garnieren und Espuma darauf verteilen. Mit Basilikum garniert servieren.