

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2025 ▪**
Tagesmotto „3 Pflichtzutaten: Zwetschge, Ziegenkäse und Hokkaido“
mit Björn Freitag



Christoph Auer

**Ziegenkäse im Speckmantel mit Zwetschgenröster,
gebratenem Hokkaido und Walnussbröseln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

2 Ziegenkäsetaler, ca. 40-50 g je Stück,
aus der Rolle geschnitten
4 dünne Scheiben Tiroler Bauchspeck
oder Karreespeck
2-3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäsetaler mit je zwei Speckscheiben über Kreuz einwickeln. Mit etwas Pfeffer würzen.

In heißer Pfanne ohne Öl, mit Thymian, von allen Seiten 2-3 Minuten pro Seite knusprig anbraten.

Kurz im Ofen bei 100 Grad warmhalten. Nicht zu lange, sonst kann der Käse auslaufen.

Für den Kürbis:

250–300 g Hokkaido
1 cm Ingwer
1 TL Honig
1 EL Rapsöl
1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zimt
½ TL Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen und in Spalten schneiden. Ingwer reiben. Spalten mit Öl, Honig, Rosmarin, Ingwer, Zimt, Currypulver, Salz und Pfeffer marinieren.

In einer Pfanne ca. 15 Minuten goldbraun braten, bis sie weich und karamellisiert sind.

Für den Zwetschgenröster:

4 Zwetschgen
½ Zitrone, Saft
½ Orange, Abrieb
1 TL Butter
1 TL dunkler Balsamicoessig
Rotwein, zum Ablöschen
1 TL brauner Zucker
1 Prise Zimt

Zwetschgen putzen und vom Kern befreien. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwetschgen zugeben. Mit Zucker karamellisieren lassen, dann mit Balsamico, Rotwein und Zitronensaft ablöschen. Mit Zimt und Orangenabrieb abschmecken, leicht einkochen, bis die Zwetschgen weich sind, aber Form behalten.

Für die Walnussbrösel:

2 EL Walnüsse
1 TL Butter
1 EL Weißbrotbrösel
1 Prise Salz

Walnüsse hacken. Butter schmelzen, Walnüsse und Brösel darin rösten, bis sie goldbraun sind. Leicht salzen, knusprig halten.

Für die Garnitur: Kürbisspalten fächerförmig auf Teller platzieren. Speck-Ziegenkäse mittig oder leicht versetzt anrichten. Zwetschgenröster punktuell verteilen. Mit Walnussbröseln bestreuen. Mit Kürbiskernöl beträufeln, mit gehackten Kürbiskernen und Thymian bestreuen.

Kürbiskernöl, zum Beträufeln
1-2 EL Kürbiskerne
1-2 Zweige Thymian, ggf. mit Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.