

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juni 2026**  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



Melanie Zech

**Ziegenkäse mit Mandelkruste, mediterranem Gemüse, frittierten Kapern, Basilikum und Tomatensugo**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Ziegenkäse:**

2 große einzelne Ziegenkäsetaler mit Rinde, wie Camembert, mit mikrobiellem Lab  
 2 Eier  
 100 g Gran Moravia Hartkäse, mit mikrobiellem Lab  
 Pflanzenöl, zum Frittieren  
 200 g gemahlene Mandeln  
 100 g ganze Mandeln  
 80 g Mandelblättchen  
 Getrockneter Thymian, zum Würzen

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Käse reiben und mit gemahlene Mandeln vermengen. Eine Panierstraße aus der Käse-Mandel-Mischung, verquirltem Ei und gehackten Mandeln bereitstellen. Ziegenkäse zunächst in der Käse-Mandel-Mischung, dann in Ei und abschließend in den Mandelblättern panieren. Ziegenkäse in Pflanzenöl in einer Fritteuse goldgelb ausbacken. Vor dem Servieren abtropfen lassen und mit Thymian bestreuen.

**Für das Gemüse:**

2 gelbe Paprikaschoten  
 2 orangene Paprikaschoten  
 2 Auberginen  
 1 grüne Zucchini  
 1 gelbe Zucchini  
 2 EL Kapern  
 Olivenöl, zum Braten  
 3 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika halbieren und von Trennhäuten und Kernen befreien.

Paprikahälften in den Ofen geben und Schale schwarz werden lassen. Anschließend herausnehmen und häuten. Aubergine und Zucchini putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne in etwas Öl mit Rosmarin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kapern trockentupfen und in Olivenöl frittieren bis sie aufplatzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.

**Für den Tomatensugo:**

400 g Kirschtomaten aus der Dose  
 1 weiße Zwiebel  
 1 frische Knoblauchzehe  
 1 EL dunkler Balsamicoessig  
 Olivenöl, zum Braten  
 1 Bund Oregano  
 Café de Paris Gewürz, zum Würzen  
 Piment d'Espelette, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem Topf in etwas Öl dünsten. Mit den Kirschtomaten ablöschen, ggf. etwas Wasser hinzugeben. Mit den restlichen Zutaten und gezupftem Oregano abschmecken und einkochen lassen. Abschließend fein pürieren.

**Für die Basilikum-Komponente:**

100 g frischer Spinat  
 200 ml Rapsöl  
 3 Bund Basilikum

Spinat und Basilikum kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend direkt im Eiswasser abschrecken. Rapsöl leicht erwärmen und mit den Kräutern vermischen. Öl durch ein Passiertuch laufen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.