

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2025 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner**



Simone Kircher

**Zucchini-Röllchen mit Ziegenfrischkäse-Dattel-Füllung,
Portwein-Karamellsauce und Speck-Topping**

Zutaten für zwei Personen

Für die Röllchen:

1 ½ Zucchini
100 g Butter

Die Zucchini mit einem Sparschäler der Länge nach in feine Scheiben schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis diese bräunt. Ein feines Sieb mit einem Passiertuch auslegen und die Nussbutter durchsieben.

Nussbutter in eine Pfanne geben und die feinen Zucchinischeiben kurz von beiden Seiten durchziehen. Zucchinischeiben kurz abtropfen lassen und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung:

40 g Datteln, ohne Stein
120 g Ziegenfrischkäse
1 Zitrone, Saft & Abrieb
30 g geröstete blanchierte Mandelkerne
20 g glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Datteln in kleine Würfel schneiden. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Datteln darin marinieren. Mandeln und Petersilie fein hacken und zu den Datteln geben. Salzen. Dattel-Mandelgemisch unter den Ziegenfrischkäse heben.

Für die Fertigstellung:

Eine Rolle aus den Zucchinischeiben bilden und mit der Ziegenfrischkäse-Füllung bestreichen.

Für die Sauce:

220 g Butter
100 ml Portwein
20 g Zucker
Maisstärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle

Portwein und Butter zusammen erhitzen, bis die Butter komplett geschmolzen ist, anschließend vom Herd nehmen. Zucker und Salz mit 15 ml Wasser verrühren und unter ständigem Rühren karamellisieren. Portwein-Butter-Mischung ordentlich unterrühren und die Karamellsauce vom Herd nehmen. Mit Maisstärke abbinden. Ab und zu umrühren.

Für das Topping:

4 Scheiben Speck
1 Nelke
Muskatnuss, zum Reiben
1 Msp. Zimt
1 Msp. Kardamompulver
1 Msp. Knoblauchpulver
1 Msp. Paprikapulver
1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Schwarzkümmel
1 Msp. Piment d'Espelette
1 Msp. Korianderpulver

Gewürze miteinander vermengen. Eine kalte Pfanne erhitzen und den Speck mit der Gewürzmischung fein würzen und in die Pfanne legen. Circa 3-4 Minuten rösten und solange der Speck noch warm ist in Form bringen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.