

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2020** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Mediterranes Gemüse mit Ricotta-Zitronen-Creme und Kräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das mediterrane Gemüse:**

300 g Zucchini  
 2 rote Paprika  
 1 gelbe Paprika  
 100 g Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Chilischote  
 1 Zitrone  
 1 TL Tomatenmark  
 150 ml Gemüsefond  
 3 EL Olivenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Stielansätze der Zucchini wegschneiden, Paprika von Strünken und Kernen befreien. Gemüse in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Öl anschwitzen. Zuerst Paprika zugeben, danach Zucchini bei etwas erhöhter Temperatur mitbraten. Tomatenmark einrühren, kurz mitbraten und mit Gemüsefond aufgießen.

Gemüse kurz köcheln lassen. Chili entkernen, klein hacken und dazugeben. Zitronenschale abreiben und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

**Für die Ricotta-Zitronen-Creme:**

1 Zitrone  
 400 g Ricotta  
 40 g Parmesan  
 50 g Pinienkerne  
 4 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Zitrone abreiben und auspressen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Einige für die Garnitur beiseitestellen und den Rest hacken.

Ricotta mit Parmesan, Pinienkernen, Öl und 3 EL Zitronensaft- und etwas Abrieb gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Kräutersalat:**

80 g Frisée  
 1 Zitrone  
 3 EL weißer Balsamico  
 3 EL Olivenöl  
 20 g rotes Basilikum  
 20 g Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frisée abbrausen und zerpfücken. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer in den marinieren. Etwas Zitronenschale abreiben, zugeben und verrühren.

Ricotta-Zitronen-Creme auf Tellern anrichten. Gemüse in die Mitte der Creme geben und den Kräutersalat darauf anrichten. Mit Olivenöl beträufeln, mit restlichen Pinienkernen garnieren und servieren.