

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2025 ▪**  
**„3 Pflichtzutaten: Birne, Walnuss, Tramezzini“ mit Cornelia Poletto**



Lara Maria Klewin

**Zweierlei Tramezzini: Mit karamellisierter Birne, Mascarpone-Grappa-Creme und Feigen-Chutney & Mit Käse-Weinbrand-Creme und Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Feigen-Chutney:**

100 g Feigen  
 100 g getrocknete Feigen  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Apfelessig  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 2 EL brauner Zucker  
 1 TL Senfkörner  
 ½ TL Zimt  
 Chilipulver, zum Würzen  
 ½ TL Salz

Die Feigen klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Öl kurz anbraten. Frische sowie getrocknete Feigen, Essig, ca. 80 ml Wasser, Zucker und Gewürze dazugeben. Auf mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln, bis eine dicke, marmeladenartige Masse entsteht.

**Für die Tramezzini:**

6 Scheiben Tramezzini

Tramezzini-Scheiben in Dreiecke schneiden.

**Für die Mascarpone-Creme:**

½ Birne  
 1 Feige  
 ½ Zitrone, Saft  
 2 Scheiben Fontina-Käse  
 100 g Mascarpone  
 100 g Frischkäse  
 1 EL Grappa  
 Feigenchutney, von oben  
 Zucker, zum Karamellisieren

Mascarpone mit Frischkäse verrühren. Grappa unterrühren. Birne schälen, halbieren und entkernen, dann vierteln. Jedes Viertel noch einmal halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Die Fontinascheiben in Dreiecke schneiden. Das Brot mit der Mascarpone-Mischung bestreichen und mit Birne und einem Fontina-Dreieck belegen. Feigen-Chutney darübergeben. Feige in Scheiben schneiden und Tramezzini damit belegen.

**Für die Weinbrand-Creme**

100 g Robiola-Käse  
 50 ml Weinbrand  
 1 EL Walnussöl  
 1 EL Tannenhonig  
 5 Walnusskerne  
 1 EL Pinienkerne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse zerkrümeln und cremig rühren. Nüsse hacken. Weinbrand, Walnüsse und Pinienkerne unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Brot mit der Käsemischung bestreichen und mit je einer Walnusshälfte garnieren, dann Honig und Walnussöl darüber träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.