

▪ 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 Apflessig
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

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.

Feigenchutney, von oben

Zucker, zum Karamellisieren

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 darüberträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.