

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. September 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Manuela Geske

Dreierlei Caprese: Soft frittierte Burrata mit frittiertem Salbei & Hasselback-Kartoffel & Blätterteig-Focaccia

Zutaten für zwei Personen

Für das Pesto:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Petersilie, Basilikum und Parmesan grob schneiden. Knoblauch abziehen. Alles zusammen mit den Pinienkernen und dem Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Pesto aufmixen. Bei Bedarf mit Salz würzen. Pesto für Burrata, Kartoffeln und ggf. als Garnitur nutzen.

Für die Burrata:

- 2 kleine Burrata
- 1 sehr große Oxsherztomate
- 200 g Tempuramehl + Tempuramehl zum Mehlieren
- 100 g Pankomehl
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige glatte Petersilie
- ½ Bund Salbei
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Tempuramehl mit dem Schneebesen und ca. 220 ml eiskaltem Wasser und Salz glattrühren. Der Teig soll leicht zähflüssig sein.

Burrata trocken tupfen und kurz in das Gefrierfach legen. Rosmarin und Petersilie fein hacken und mit Panko mischen.

Burrata auf dem Gefrierfach herausnehmen und erst in Tempuramehl wälzen, dann in angerührtem Tempura-Teig tauchen und frittieren. Kurz ruhen lassen und nochmals in Tempuramehl wälzen, durch Tempura-Teig ziehen, im Kräuter-Pankomehl wälzen und erneut frittieren.

Salbeiblätter zupfen, im Tempura-Teig wälzen, kurz frittieren und salzen. Tomate in Scheiben schneiden. Mit Pesto bestreichen und Burrata drauflegen.

Für die Hasselback-Kartoffeln:

- 2 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 mittelgroße Tomate
- 1 Kugel Mozzarella
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser kurz vorgaren. Jeweils einen langen Holzspieß links und rechts an die lange Seite der Kartoffeln legen und mit einem Messer fächerförmig einschneiden. Durch die Holzspieße werden die Kartoffeln nicht durchgetrennt. Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomate in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit Pesto, Tomate und Mozzarella füllen und im Backofen ca. 10 Minuten überbacken.

Für das Focaccia: Peperoni in Scheiben schneiden. Mozzarella klein schneiden. Blätterteig mit Olivenöl oben und unten einstreichen, eine Hälfte mit Oliven und Mozzarella belegen, mit Kerbel, Basilikum und Salz und Pfeffer bestreuen, überklappen und 10 Minuten im Backofen anbacken. Ofen öffnen, Focaccia nochmals mit Olivenöl einstreichen und mit einem Holzstäbchen kleine Löcher einstechen. Mit Kirschtomaten und Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer bestreuen und ca. 10 Minuten knusprig zu Ende backen.

2 Lagen rechteckiger Blätterteig
10 kleine Kirschtomaten
10 entsteinte grüne Oliven
4 eingelegte Peperoni
1 Kugel Mozzarella
1 EL gerebelter Kerbel
1 EL gerebelter Basilikum
4 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Bestreichen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Basilikumblätter zupfen. Rucola mit etwas Pesto marinieren und auf Teller geben.

½ Bund Basilikum
1 Bund Rucola

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.