

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2025** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Lisa Burger

Zweierlei herzhaftes Mille-feuille mit Honig-Balsamico-Reduktion

Zutaten für zwei Personen

Für die Blätterteig-Schichten:

1 Rolle Blätterteig

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Blätterteig acht Rechtecke in der Größe 6x3 cm zuschneiden. Blätterteig-Rechtecke auf einem Backblech mit Backpapier auslegen. Ein weiteres Backpapier darüberlegen und mit einem Backblech oder einer Backform beschweren, damit der Blätterteig beim Backen schön dünn und knusprig bleibt. Im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen. Den gebackenen Blätterteig auskühlen lassen.

Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

½ Zitrone, Saft
 70 g Ziegenfrischkäse
 1 EL Frischkäse
 2 TL flüssiger Honig
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronensaft auspressen. Ziegenfrischkäse, Frischkäse, Zitronensaft, Honig und Thymian gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Für die Ricotta-Creme:

1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 70 g Ricotta
 1 EL Frischkäse
 2 Zweige Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zitronensaft auspressen. Basilikum, Knoblauch, Zitronensaft, Ricotta und Joghurt gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Für die gebratene Birne:

1 kleine Birne
 Butter, zum Anbraten
 2 Zweige Rosmarin

Birne in Scheiben schneiden. Butter und Rosmarin in einer Pfanne erhitzen. Birne in der Butter von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. In kleinere Stücke schneiden.

Für die eingelegten Zwiebeln:

1 sehr kleine rote Zwiebel
 50 ml weißer Essig
 1 Lorbeerblatt
 ½ TL Senfkörner
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebelringe in ein hitzebeständiges Gefäß geben.

In einem kleinem Topf 50 ml Wasser, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, Senfkörner und Lorbeerblatt erhitzen. Das Ganze 1-2 Minuten köcheln lassen und dann in das Gefäß mit den Zwiebeln geben. Bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.

Für die Honig-Balsamico-Reduktion: Balsamicoessig, Rotwein, Birnensaft und Rosmarin in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und unter leichtem köcheln um etwa die Hälfte reduzieren lassen. Dann den Rosmarin entfernen, Honig einrühren und das Ganze bis zur gewünschten Konsistenz weiter einköcheln lassen. Mit Salz abschmecken, vom Herd nehmen. Die Reduktion ist in kaltem Zustand dickflüssiger als im warmen Zustand.

50 ml dunkler Balsamicoessig
50 ml Rotwein
50 ml Birnensaft
1 EL Honig
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Für die Fertigstellung: Feigen und Melone in kleine Stücke schneiden. Schinken ebenfalls in kleinere Stücke schneiden. Parmesan hobeln.

2 Scheiben geräucherter
Parmaschinken
Walnüsse in einer Pfanne anrösten bis sie duften, dann den Zucker dazugeben und die Nüsse leicht karamellisieren. Nüsse beiseitestellen.
¼ Cantaloupe-Melone
2 getrocknete Feigen
Pistazien ebenfalls in einer Pfanne anrösten.
15 g Parmesan
15 g Walnusskerne
15 g gehackte Pistazien
1 TL Zucker

Für die Garnitur: Auf die Hälfte der gebackenen Blätterteig-Rechtecke mit dem Spritzbeutel die Ziegenfrischkäse-Creme aufspritzen. Die Birnen- und Feigenscheiben darauf geben. Einige Walnüsse dazugeben. Jeweils zwei Blätterteigplatten übereinanderstapeln. Mit Thymian und Rosmarin garnieren.

1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Basilikum
1 Zweig Minze

Auf die andere Hälfte der Blätterteigplatten die Ricotta-Creme aufspritzen. Parmaschinken, Cantaloupe-Stücke und gehobelten Parmesan darauf geben. Mit einigen Pistazien und den eingelegten Zwiebeln bestreuen. Jeweils zwei Blätterteigplatten übereinanderstapeln. Mit Minze und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Honig-Balsamico-Reduktion garnieren und servieren.