

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2021 ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Infundierte Baby-Tomaten mit Wassermelone und Fetakäse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Gericht:**

10 Cherry-Tomaten  
 100 g Wassermelone (ohne viele Kerne)  
 1 TL Pinienkerne  
 50 g Fetakäse  
 100 ml Sushiessig, mit Zucker  
 1 Spritzer geröstetes Sesamöl  
 20 ml Kräuteröl  
 ½ Bund Basilikum  
 (kleine Blätter und Stängel)  
 Etwas Olivenöl, zum Beträufeln  
 Salz, aus der Mühle  
 Eiswasser

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Tomaten leicht einritzen, in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und von der Haut befreien. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter von den Stängeln trennen. Tomaten anschließend zusammen mit Essig, einem Spritzer Sesamöl und den Stängeln vom Basilikum in einem Vakuumbbeutel fest evakuieren und für mindestens 15 Minuten marinieren lassen.

Wassermelone mit einem Parisienne-Ausstecher ausstechen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Fetakäse fein zerbröseln und zur Seite stellen.

Pinienkerne im Ofen goldbraun rösten. Den Vakuumbbeutel aufschneiden und die Tomaten abwechseln mit den Melonen in einen Suppenteller setzen und mit den restlichen Zutaten vollenden. Zum Schluss etwas vom Tomatenessig darüber gießen und mit Kräuteröl beträufeln.

**Für die Garnitur:**

1 Avocado  
 Etwas Essig

Avocado halbieren, Fruchtfleisch fächerartig aufschneiden und kalt stellen. Mit dem Kräuteröl (von oben) und Essig beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.