

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2026** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Jael Elsesser

Çiğ Köfte mit gepickelten Zwiebeln, Joghurt-Feta-Creme, Petersilien-Öl und Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Çiğ Köfte:

200 g feiner Bulgur
 250 g Fleischtomaten
 1 Schalotte
 75 g Paprikamark
 25 g Tomatenmark
 20 ml Granatapfelsirup
 25 ml Olivenöl
 ½ TL Kreuzkümmelpulver
 1 TL Chilipulver
 ½-1 TL Isot Biber
 1,5 TL Salz

Den Strunk der Tomaten entfernen, Tomaten grob zerkleinern und anschließend pürieren. Mit dem Bulgur in einer Schüssel vermengen. Schalotte abziehen und fein hacken. Schalotte, Paprikamark, Tomatenmark, Olivenöl, Kreuzkümmel, Chilipulver und Isot Biber mit der Bulgurmasse vermengen. Die Masse für 10 Minuten gründlich kneten und dabei den Bulgur aneinanderreiben. Granatapfelsirup und Salz in die Bulgurmasse geben und nochmals kurz verkneten. Masse für etwa 10 Minuten stehen lassen. Dann Çiğ Köfte in ihre typische Form bringen. Dazu einen Esslöffel der Masse in der Hand zu einer Rolle formen und dann mit den Fingern zusammendrücken, sodass sich der Abdruck der Finger in der Form zeigt.

Für das Petersilien-Öl:

1 Zitrone, Abrieb
 1 Bund glatte Petersilie
 100 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Die groben Stiele der Petersilie entfernen. Petersilie für etwa 5 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken. Dann gut ausdrücken, grob hacken und mit dem Öl, einer Prise Salz und etwas Zitronenabrieb sehr fein pürieren. Zum Schluss die Petersilien-Öl-Masse durch ein Passiertuch streichen.

Für die gepickelten Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
 100 ml Weißweinessig
 ½ Bund Dill
 40 g Zucker
 1 Lorbeerblatt
 1 EL Senfkörner
 2 Pimentkörner
 Salz, aus der Mühle

Senfkörner anrösten und mit Essig und 100 ml Wasser ablöschen. Zucker, Salz, Pimentkörner, Dill und Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze aufkochen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, mit dem Sud übergießen und ziehen lassen.

Für die Joghurt-Feta-Creme:

1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 200 g Feta
 170 g griechischen Joghurt
 100 g Frischkäse
 1 TL gerebelter Dill
 1 TL italienische Kräuter
 1 Prise Sumach
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und mit Feta, Joghurt, Frischkäse und Zitronenabrieb, Dill und italienischen Kräutern in einem Standmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beim Anrichten etwas Sumach auf die Creme streuen.

Für die Garnitur: Pistazien fein hacken. Minze zupfen. Pistazien, Minze und
2 EL Granatapfelkerne Granatapfelkerne als Garnitur verwenden.
2 EL Pistazien
2 Zweige Minze

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.