

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2026 ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



### Crunchy smoked BBQ-Sauce

Zutaten für zwei Personen

**Für die Sauce:**

300 g passierte Tomaten  
 3 Schalotten  
 3 Knoblauchzehen  
 1 rote Chilischote  
 3 EL Tomatenmark  
 3 EL Tomatenketchup  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 EL Purple-Currypulver  
 1 EL Rauchsatz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch in Öl anschwitzen. Currypulver und Rauchsatz hinzugeben. Tomatenmark ebenfalls hinzugeben und mitrösten. Passierte Tomaten und Ketchup hinzugeben und alles bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen. Chilischote klein hacken und ebenfalls hinzugeben. Bei Bedarf noch etwas nachsalzen. Petersilie hacken und zum Schluss unterheben.



Das Currypulver sollte immer mitgeröstet werden – erst dann entwickelt es sein volles Aroma.

**Für das frittierte Gemüse:**

½ Aubergine  
 ½ gelbe Paprika  
 ½ Zucchini  
 Mehl, zum Mehlieren  
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Aubergine, Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden und mehlieren. Das Gemüse anschließend in einer Fritteuse oder in einem Topf mit Öl knusprig ausbacken.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.