

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2019** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



David Klinkhammer

Tapas españolas: Hackbällchen in Tomatensauce, Knoblauch-Garnelen, Patatas bravas mit Aioli und Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackbällchen in

Tomatensauce:

- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 50 g Paniermehl
- 2 Zweige Petersilie
- 250 ml gehackte Tomaten aus der Dose
- 50 ml Gemüsefond
- 1 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hackfleisch mit Ei und Paniermehl verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Petersilie unter die Hackfleischmasse geben und Masse zu Walnussgroßen Bällchen formen. Öl in Pfanne erhitzen und Bällchen von allen Seiten anbraten.

Schalotten abziehen, fein hacken und andünsten. Mit etwas Gemüsefond ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Lorbeerblatt, Thymianzweig und zerhackten Knoblauch zugeben. Gehackte Tomaten hinzugeben und etwas einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bällchen in Tomatensauce servieren.

Für die Garnelen:

- 5 küchenfertige Riesengarnelen mit Schale
- 1 Schalotte
- 1 Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Petersilie
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Garnelen waschen und putzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili waschen, entkernen und ebenfalls fein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Reichlich Öl in Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili darin andünsten. Garnelen dazu geben und kurz anbraten. Mit Salz und Petersilie abschmecken.

Für die Patatas bravas:

- 200 g festkochende Kartoffeln
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- 2 TL Fenchelsamen
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 200 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In gesalzenem Wasser kurz kochen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln vom Stiel zupfen. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Kartoffelwürfel mit Knoblauch, Rosmarin, Fenchelsamen, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Aioli: Ei mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie einer gepressten Knoblauchzehe verrühren. Mit einem Stabmixer weiter mixen und währenddessen langsam das Öl begeben, bis eine cremige Masse entsteht.

- 2 Eier, Zimmertemperatur
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone, zum Auspressen
- 200 ml neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Ziegenkäse: Tomaten waschen, vierteln und entkernen und mit etwas Öl beträufeln. Ziegenkäsescheibe drüber geben und Walnusskerne drauflegen. Honig, Fenchelsamen und Thymian darauf legen und im Ofen bei 200 Grad für 10 Minuten gratinieren.

- 1 Ziegenkäserolle
- 2 Strauch-Tomaten
- 1 TL flüssigen Waldhonig
- 2 Walnüsse
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.