

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2025 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Kerstin Grothe

Dreierlei Bruschetta: Tomate & Dattel & Rinderhackfleisch

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:

1 Ciabatta
 1 Knoblauchzehne
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl knusprig rösten. Das Brot dann mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Für das Tomaten-Topping:

300 g Cherrytomaten
 1 Knoblauchzehne
 1 Bund Basilikum
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten klein schneiden. Knoblauch abziehen und mit Salz auf einem Brett mit dem Messer zu einer Art Paste verarbeiten. Zu den Tomaten geben. Mit Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Basilikum hacken und unterheben. Auf dem Ciabatta anrichten.

Für das Hackfleisch-Topping:

300 g Rinderhackfleisch
 2 Knoblauchzehnen
 250 g Griechischer Joghurt, 10% Fett
 5 EL Tomatenmark
 5 EL Paprikamark
 Olivenöl, zum Braten
 1 Bund glatte Petersilie
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderhackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, Tomaten- und Paprikamark hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.

Joghurt in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und mit Salz auf einem Brett mit dem Messer zu einer Art Paste verarbeiten. In den Joghurt geben und mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Petersilie klein schneiden und unterrühren. Joghurt auf dem Ciabatta anrichten und mit Rinderhackfleisch toppen.

Für das Dattel-Topping:

100 g entkernte, weiche Datteln
 2 Schalotten
 1 rote Chilischote
 300 g Doppelrahm-Frischkäse natur
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Frischkäse in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen und klein schneiden. Dann in Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Datteln fein hacken. Chili von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Alles vermengen und mit Salz abschmecken. Auf dem Ciabatta anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.